Colecția
GASTRONOMICA

House of Guides PG

DESERTURI rapide

IOANA IRIMIEA

74 de rețete
numai bune de preparat

Deserturi rapide

74 de reţete numai bune de preparat

Ioana Irimiea

House of Guides PG

Autor: **Ioana Irimiea**

Coordonator editorial: **Cătălin Pena**
Corectură: **Daniel Voicea**

Art director: **Daniela Nae**
Tehnoredactare: **Florin Curăvale**

Credit foto: www.dreamstime.com

Editură specializată în ghiduri turistice şi tematice. Titlurile beneficiază de consiliere de specialitate.

©Toate drepturile aparţin în exclusivitate Editurii House of Guides Publishing Grup. Este interzisă reproducerea integrală sau parţială a lucrării sub orice formă, fără permisiunea scrisă a Editurii House of Guides Publishing Grup.

©2012 House of Guides Publishing Grup
Tel.: (0040)21-317 91 31, Fax: 021-224 31 86
E-mail: office@houseofguides.ro, distributie@houseofguides.ro
www.houseofguides.ro

LEGENDĂ:

nr. porţii

timp de fierbere/coacere

ISBN 978-606-8403-02-1

Cuprins

Fursecuri, biscuiţi, cornuleţe 4

Checuri şi brioşe 38

Budinci şi sufleuri 68

Plăcinte şi tarte 94

Deserturi din fructe 112

Index de reţete 135

Fursecuri, biscuiţi, cornuleţe

Macaroons cu cocos

(foto verso)

6 20 min

1 1/3 căni fulgi de cocos
1/3 cană zahăr
2 linguri făină
1/8 linguriță sare
2 albușuri
1/2 linguriță esență de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 3.
Bateţi albușurile spumă, cu sarea. Când s-au întărit, adăugați treptat zahărul și vanilia, și bateți încă 2-3 min. Scoateți mixerul și folosiți telul, pentru a încorpora treptat făina cernută și fulgii de cocos.
Tapetați o tavă cu hârtie de copt și ungeți hârtia cu unt sau ulei. Puneți pe hârtie grămăjoare de compoziție cât o linguriță, lăsând cca 3 cm distanță între ele.
Lăsați-le să se coacă 18-20 min, până devin aurii. Puneți-le la răcit pe un grătar și, dacă vreți, stropiți-le cu glazură de ciocolată.

Macaroons sunt un gen de fursecuri foarte populare mai ales în lumea anglo-saxonă și sunt oarecum o combinaţie între bezelele francezilor şi biscuiţii amaretti ai italienilor. Cele originare se preparau cu albuș și migdale măcinate. Acum există sute de reţete, dintre care foarte multe includ pigmenţi alimentari, rezultatul fiind platouri pline de „buline“ colorate.

Macaroons cu „pietricele“ şi marţipan

6 15 min

1 cană fulgi de cocos
1 cană felii de migdale
200 g marţipan
3 albuşuri mari
3/4 cană zahăr
2 linguriţe amidon alimentar
1 cană granule mari de ciocolată neagră

Încingeţi cuptorul la foc mediu (treapta 4) şi o tavă mare cu hârtie de copt.
Puneţi fulgii de cocos şi feliile de migdale într-o tigaie mare, la foc iute. Amestecaţi continuu cu lingura de lemn, până devin aurii. Luaţi de pe foc şi lăsaţi să se răcească bine.
Zdrobiţi bine marţipanul într-un castron, apoi adăugaţi albuşurile şi bateţi cu mixerul, 2-3 min, ca să devină o pastă fină. Amestecaţi bine zahărul cu amidon şi adăugaţi-l treptat, lingură cu lingură, în compoziţia de marţipan, bătând continuu cu mixerul. Bateţi până când aluatul este omogen şi lucios.
Încorporaţi amestecul de cocos şi migdale în aluat, folosind telul. Lăsaţi la frigider 15 min.
Puneţi cu lingura grămăjoare de aluat pe tavă, lăsând spaţiu între ele. Puneţi-le la copt 15 min, sau până devin rumen-aurii.
Scoateţi-le din tavă cu hârtie cu tot şi lăsaţi-le să se răcească pe un grătar. Desprindeţi fursecurile de pe hârtie când s-au răcit complet şi păstraţi-le într-o cutie bine închisă, ferite de umezeală.

Fursecuri toscane

6 30 + 30 min

500 g făină albă
300 g zahăr
250 g migdale nesărate
50 g stafide
4 ouă
1 linguriță praf de copt
1 vârf de cuțit sare
1 lămâie (doar coaja, fin rasă)

Încingeți cuptorul la putere medie.
Amestecați într-un castron făina cernută și zahărul. Adăugați ouăle și restul ingredientelor, amestecând până se leagă și formează o bilă de aluat.
Împărțiți aluatul în 3 bucăți egale. Rulați fiecare bucată în formă de cilindru gros, de lungimea tăvii pe care o veți folosi la copt. Tapetați tava cu hârtie de copt. Așezați barele de aluat în tavă, presându-le pe lungime partea superioară, cât să le aplatizați.
Lăsați-le să se coacă 30 min, apoi scoateți tava din cuptor. Sulurile de aluat trebuie să fie ferme. Când se răcesc cât să puteți pune mâna pe ele, puneți-le pe un fund de lemn uscat și tăiați-le oblic în felii de cca 1 cm grosime.
Puneți feliile la loc în tavă, culcate pe o parte, având grijă să nu le înghesuiți foarte mult. Reduceți puțin focul în cuptor și lăsați feliile să se coacă 15 min, apoi întoarceți-le pe cealaltă față și băgați-le în cuptor pentru încă 15 min.
Scoateți tava din cuptor și lăsați fursecurile să se răcească bine, necoperite. Păstrați-le într-o cutie închisă ermetic.

Biscuiţi glazuraţi, cu ciocolată şi nuci

6 20 min

75 g ciocolată neagră sau de menaj
125 g zahăr, 100 g miere
1/2 linguriţă scorţişoară
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
250 g făină, 200 g nuci
1/2 linguriţă praf de copt, 1 ou
2 linguri coajă de portocală
din dulceaţă, tăiată cubuleţe
1/4 linguriţă sare

Glazură:
200 g ciocolată neagră
1/2 linguriţă unt gras

Încingeţi cuptorul la foc mic (treapta 2). Puneţi nucile pe o tavă şi lăsaţi-le să se coacă puţin, fără să se rumenească. Tăiaţi-le mărunt sau măcinaţi-le. Rupeţi 75 g ciocolată în bucăţi cât mai mici, puneţi-o într-o crăticioară, pe baie de apă clocotită, împreună cu mierea, zahărul şi sarea; amestecaţi frecvent, până se topeşte complet ciocolata. Luaţi de pe foc, adăugaţi scorţişoara şi vanilia. Lăsaţi să se răcească. Când e rece compoziţia cu ciocolată, încorporaţi întâi oul, apoi nucile, bucăţelele de portocală şi la sfârşit făina cernută împreună cu praful de copt. Întindeţi o foaie destul de groasă (cca 2 cm) şi puneţi-o în tava tapetată cu hârtie de copt. Lăsaţi să se coacă cca 20 min apoi lăsaţi să se răcească în tavă.
Tăiaţi bucăţele ciocolata pentru ornat, topiţi-o, amestecaţi-o cu untul şi turnaţi-o ca glazură peste foaia coaptă şi răcită. Tăiaţi imediat în pătrate sau triunghiuri, udând mereu cuţitul, apoi scoateţi biscuiţii pe un platou.

Ca să le daţi un aer mai sofisticat, serviţi-i cu un moţ de frişcă peste glazură. Deasupra puteţi pune o vişină sau o zmeură din dulceaţă, o coacăză proaspătă, câteva picături de dulceaţă viu colorată sau puţină ciocolată rasă.

Fursecuri cu cafea şi ciocolată

6 20 min

125 g unt
125 g zahăr tos foarte fin
1 linguriță esență de cafea
1 linguriță cafea solubilă
1 linguriță esență de vanilie
150 g făină
1 linguriță praf de copt
1/4 linguriță sare
ciocolată neagră sau conuri mici de ciocolată pentru decor

Încingeți cuptorul la treapta 3.
Cerneți împreună și amestecați bine făina, sarea și praful de copt. Frecați spumă untul moale cu zahărul, esențele și cafeaua solubilă, folosind mixerul. Adăugați făina și amestecați bine, să se omogenizeze. Faceți bile mici din aluat și puneți-le pe o tavă unsă cu unt sau ulei, bine depărtate între ele. Aplatizați-le cu palma, ca să devină ca niște discuri, iar în centrul fiecăreia puneți câte o bucată mică de ciocolată. Lăsați să se coacă 15-20 min. Puneți-le la răcit pe un grătar și apoi păstrați-le într-o cutie închisă ermetic.

Fursecuri italieneşti cu migdale

6 27 min

1 cană unt la temperatura camerei
1 cană zahăr tos (alb)
2 ouă
2 linguriţe esenţă de migdale
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 linguriţă lichior de anason
1 praf de sare
1/4 linguriţă bicarbonat de sodiu alimentar
1/8 linguriţă praf de copt
2 1/2 căni făină
24 migdale întregi

Încingeţi cuptorul la foc mediu.
Cerneţi împreună făina, praful de copt şi bicarbonatul, amestecându-le bine. Bateţi bine untul cu zahărul, până obţineţi un amestec spumos. Adăugaţi 1 ou, esenţele, lichiorul, puţină sare, şi amestecaţi bine, apoi încorporaţi treptat câte 1 cană din amestecul de făină, frecând bine compoziţia de fiecare dată. În final, trebuie să obţineţi o cocă omogenă şi catifelată.
Formaţi din aluat bile de dimensiunea unei nuci mari, puneţi pe o tavă tapetată cu hârtie de copt şi aplatizaţi-le cu palma. Bateţi oul rămas şi ungeţi fursecurile. Înfigeţi în fiecare câte o migdală.
Băgaţi tava în cuptor şi lăsaţi să se coacă 20 min, apoi măriţi un pic focul şi lăsaţi încă 7 min.
Scoateţi fursecurile din cuptor, lăsaţi-le să se răcească bine pe un grătar, apoi păstraţi-le la loc uscat.

Fursecuri pufoase cu cacao

6 12 min

1/2 cană unt sau margarină
1 cană zahăr brun
1/2 cană cacao dark
1 ou mare
2/3 cană lapte
1/4 linguriță sare
1 1/2 căni făină
3 linguriţe praf de copt
1 linguriță esență de vanilie

Încingeţi cuptorul la foc iute (treapta 6).
Cerneţi făina amestecată cu praful de copt. Frecaţi bine untul cu zahărul, apoi adăugaţi oul şi vanilia, bateţi din nou, să se omogenizeze. Adăugaţi alternativ făină şi lapte peste compoziţia de unt şi amestecaţi să se încorporeze bine.
Tapetaţi tava cu hârtie de copt şi puneţi linguriţe de aluat lăsând cca 3 cm distanţă între ele.
Lăsaţi-le să se coacă 8-12 min, nu mai mult.
Pudraţi-le cu zahăr sau adăugaţi-le un moţ de cremă sau de glazură de ciocolată.

Sandviciuri cu ciocolată

4-5 10 min

Pentru fursecuri:
230 g făină albă, 75 g cacao dark
1 linguriță praf de copt
1/4 linguriță bicarbonat de sodiu
1/4 linguriță sare, 170 g unt moale
150 g zahăr tos fin, 1 ou mare
1 linguriță esență de vanilie
60 ml lapte bătut
120 ml cafea tare,
la temperatura camerei

Cremă:
1 pachet cremă instant de vanilie

Încingeți cuptorul la treapta 5. Tapetați o tavă mare cu hârtie de copt.
Cerneți împreună făina, cacaua, praful de copt, bicarbonatul și sarea, și amestecați-le bine.
Bateți într-un castron untul cu zahărul, folosind mixerul, până arată ca o spumă. Adăugați oul și vanilia, bateți în continuare. Puneți treptat, alternativ, făină, cafea și lapte bătut, începând și terminând cu o „porție“ de făină și reducând la minimum viteza mixerului.
Puneți grămăjoare de aluat pe tăvi, folosind o linguriță sau o cupă mică specială pentru înghețată; lăsați cca 5 cm distanță între grămăjoare.
Aplatizați turtițele cu degetul ud sau cu dosul unei linguriţe.
Băgați în cuptor tava și lăsați fursecurile să se coacă 9-10 min sau până când, dacă le presați ușor cu degetul, suprafața e elastică și nu rămâne turtită.
Lăsați-le să se răcească complet pe un grătar.
Între timp, preparați crema de vanilie instant, conform indicațiilor de pe ambalaj.
Când fursecurile s-au răcit complet, ungeți-le pe o dos cu puțină cremă și lipiți-le două câte două.
Păstrați-le în frigider, într-o cutie.
Rezultă cca 15 „sandviciuri“.

Afgane

6 15 min

225 g unt moale
90 g zahăr tos fin
200 g făină albă
2 linguri cacao dark
50 fulgi de porumb (cornflakes)

Glazură:
2 linguri unt
1 lingură apă clocotită
1 lingură cacao dark
180 g zahăr pudră
1/4 linguriță esență de vanilie
30 jumătăți de miez de nucă

Încingeți cuptorul la treapta 4.
Cerneți împreună făina și cacaua, amestecați-le bine. Zdrobiți puțin fulgii de porumb.
Bateți spumă untul cu zahărul tos. Încorporați apoi făina cu cacao și fulgii de porumb.
Puneți lingurițe din compoziție pe o tavă unsă cu unt sau ulei. Coaceți-le cca 15 min, apoi lăsați-le să se răcească pe un grătar.
Între timp, preparați glazura. Frecați rapid cacaua cu apa clocotită, încorporați untul, zahărul și vanilia. Ungeți cu glazură fursecurile reci și puneți pe fiecare câte o jumătate de nucă.
Rezultă cca 30 de bucăți.

Încercați să folosiți și alte tipuri de cereale, inclusiv müsli cu fructe de pădure.

Fursecuri Jan Hagel

6 10-15 min

200 g făină albă, 190 g zahăr
1 praf de sare,
1 1/2 linguriță praf de scorțișoară
230 g unt rece, nesărat, 1 ou
1 cană felii de migdale
zahăr candel sau
bucăți de zahăr caramelizat

Încingeți cuptorul la foc mediu. Amestecați bine făina cernută, cu zahărul, sarea și scorțișoara. Adăugați untul rece, tăiat bucățele. Frecați cu degetele compoziția, până obțineți un aluat nisipos, adică semănând cu un nisp umed.
Presați aluatul pe fundul unei tăvi dreptunghiulare, unsă cu ulei sau unt, încercând să obțineți un start cât mai uniform. Ungeți foaia cu ou bătut, presărați din belșug felii de migdale și bucățele de zahăr candel sau zahăr caramelizat.
Lăsați să se coacă până devine ușor rumenă de deasupra. Scoateți tava din cuptor și tăiați imediat foaia în dreptunghiuri sau romburi, folosind un cuțit bine ascuțit.
Lăsați fursecurile să se răcească și să se usuce în aer liber, până devin crocante.

Ca să faceți zahăr caramelizat, topiți 1/2 cană de zahăr tos într-o crăticioară, la foc iute, fără să-l amestecați și având grijă să nu îl ardeți. Imediat ce s-a topit, turnați-l pe o bucată de hârtie de copt și lăsați-l să se întărească. Odată răcit, tocați-l în bucățele.
Presărați pe aluat și bucățele mai mari, căci rămân întregi și combinația e delicioasă.

Fursecuri „pălăriuţă“ cu gem

(foto verso)

6 15 min

1 cană zahăr tos
230 g plus 5 linguri margarină
2 ouă mari
6 linguri apă
1/2 lingură esenţă de vanilie
1/2 linguriţă sare
4 căni făină
gem de caise şi de prune, bine legat (nu zemos)

Frecaţi bine zahărul cu margarina, apoi adăugaţi ouăle şi sarea, şi bateţi ca să devină un amestec spumos şi omogen. Adăugaţi apa şi vanilia, amestecaţi. Cerneţi făina şi adăugaţi-o în amestec, frământaţi puţin, până se omogenizează şi se leagă. Formaţi o bilă din aluat, acoperiţi-l cu folie de plastic şi lăsaţi-l în frigider 2-3 ore.
Încingeţi cuptorul la treapta 4-5. Tapetaţi o tavă cu hârtie de copt. Luaţi bucăţele de cocă de dimensiunea unei nuci mari şi rotunjiţi-le cu palmele, să arate ca o bilă. Presaţi fiecare bilă între 2 bucăţi de hârtie de copt, ca să formeze un disc de cca 3-4 mm grosime. Puneţi cam 1 linguriţă de gem în mijlocul fiecărui disc şi ridicaţi marginile, ca pe borurile unei pălării de epocă, în 3 colţuri. Puneţi „pălăriile“ în tavă şi lăsaţi-le să se coacă cca 15 min, până se rumenesc uşor „borurile“.
Lăsaţi-le să se răcească într-un loc uscat.
Rezultă cca 25 fursecuri.

Aceste fursecuri sunt o reţetă evreiască tradiţională. Se numesc Hamantaschen (pălăria lui Haman) şi se mănâncă în special de Purim.

Cornuleţe bicolore pufoase

6-8 20 min

300 ml lapte
100 g zahăr tos fin
200 ml ulei
3 ouă mari sau 4 mici
2 pliculeţe drojdie uscată
2 linguri cacao dark
1 plic praf copt
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/2 linguriţă coajă de lămâie rasă fin
1/2 linguriţă esenţă de rom
900 g făină albă
1/2 linguriţă sare
gem, nuci măcinate, rahat

Sirop:
250 g zahăr
200 ml apă
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 linguriţă coajă de lămâie rasă fin

Încingeţi cuptorul la treapta 3. Amestecaţi bine făina cernută cu drojdia. Bateţi cu mixerul ouăle cu sarea, esenţa, coaja rasă şi uleiul, până devin spumă. Dizolvaţi zahărul în lapte. Frământaţi ouăle cu făina, praful de cop şi laptele.
Împărţiţi aluatul în două, într-o jumătate încorporaţi cacaua cernută. Puneţi bilele de aluat pe două farfurii, acoperiţi-le şi lăsaţi-le să crească 30 min, la loc călduţ.
Împărţiţi fiecare bilă în 6 bucăţi. Întindeţi 12 foi rotunde, destul de subţiri, cât o farfurie mare, pe blatul pudrat cu făină. Puneţi câte o foaie albă pe fiecare foaie cu cacao, presând uşor, să se lipească. Tăiaţi radial fiecare disc, în 6-8 sectoare, puneţi un pic de gem cu nucă măcinată. Rulaţi de la bază către vârf, să închidă umplutura.
Puneţi cornuleţe pe o tavă unsă, tapetată cu făină. Coaceţi-le cca 20 min.
Clocotiţi apa cu zahărul pentru sirop. Lăsaţi să fiarbă 1 min, luaţi de pe foc şi adăugaţi vanilia şi coaja de lămâie.
Scoateţi cornuleţe din cuptor, stropiţi-le cu sirop.

Biscuţi şpriţaţi

6 10 min

250 g unt moale
100 g zahăr pudră
1/4 linguriţă sare
1 linguriţă coajă de lămâie fin rasă
1 linguriţă esenţă de vanilie
2 albuşuri
300 g făină

Frecaţi bine cu mixerul untul, zahărul, vanilia, coaja de lămâie şi sarea. Adăugaţi albuşul şi mai bateţi puţin. Cerneţi făina şi încorporaţi-o în aluat, frământând cu mâna. Acoperiţi aluatul cu folie şi lăsaţi-l la frigider 1-2 ore, să se întărească.
Încingeţi cuptorul la treapta 4-5. Tapetaţi o tavă mare cu hârtie de copt. Daţi aluatul rece prin maşina de tocat, fără cuţit, cu forma specială de biscuiţi şpriţaţi. Dacă nu aveţi un asemenea dispozitiv, înainte de a răci aluatul puneţi grămăjoare pe tavă, folosind un poş, şi apoi băgaţi tava în frigider.
Coaceţi biscuiţii 10 min, stingeţi focul şi lăsaţi-i în cuptor încă 2-3 min. Scoateţi-i şi lăsaţi-i să se răcească pe un grătar. După ce s-au răcit, îi puteţi stropi cu o glazură de ciocolată sau îi pudraţi cu zahăr cât sunt fierbinţi.

Fursecuri cu stafide

6-8 10 min

2 ouă
1/2 cană zahăr
1/2 cană ulei
1 cană făină
1 linguriță esență de vanilie
1 linguriță esență triple sec (sau portocale)
1/4 linguriță praf de copt
1/4 linguriță sare
100 g stafide

Încingeți cuptorul la foc mediu (treapta 3).
Bateți bine ouăle cu zahărul și mirodeniile, până devin spumoase și se topește bine zahărul, ceea ce e foarte important pentru reușita rețetei.
Când s-a topit zahărul, continuați să bateți cu mixerul și încorporați treptat uleiul, apoi făina cernută și amestecată cu praful de copt. Folosind telul, amestecați în compoziție stafidele.
Ștergeți bine două tăvi de cuptor, pudrați-le ușor cu făină, scuturați făina în exces și puneți pe ele grămăjoare de aluat, cu linguriță, lăsand cca 5 cm spațiu între ele, căci se întind.
Puneți tăvile la cuptor pe rând și coaceți fiecare serie de fursecuri cca 10 min, până încep să se coloreze ușor (se coc foarte repede).
Păstrați-le la loc ferit de umezeală, în cutie bine închisă.

Rezultă cca 50 de fursecuri.

Turtă dulce

(foto verso)

6-8 15 min

175 g unt gras
250 g miere lichidă
200 g zahăr
500 g făină
1 linguriţă bicarbonat de sodiu
1 linguriţă pudră de scorţişoară
1 linguriţă nucşoară rasă
1 linguriţă pudră de ghimbir
1 ou
1/2 linguriţă sare

Glazură pentru fursecuri:
1 albuş
100 g zahăr pudră
1/2 linguriţă amidon alimentar
2-3 picături suc de lămâie

Topiţi untul într-o cratiţă, la foc mic, împreună cu mierea şi zahărul, amestecaând mereu cu lingura de lemn. Când zahărul s-a dizolvat, luaţi de pe foc şi lăsaţi să se răcească la temperatura camerei. Cerneţi făina şi amestecaţi-o cu bicarbonatul, sarea şi mirodeniile. Amestecaţi bine untul cu făina, adăugaţi oul şi frământaţi coca, până devine foarte omogenă. Dacă vi se pare foarte moale (se poate întâmpla dacă untul este apos), puteţi adăuga 1-2 linguri de făină. Faceţi o bilă din aluat şi acoperiţi cu folie; lăsaţi la frigider 2-3 ore. Încingeţi cuptorul la foc mediu spre iute (treapta 5-6). Tapetaţi tava cu hârtie de copt. Pudraţi cu făina blatul de lucru şi întindeţi din aluat o foaie de 7-8 mm grosime. Tăiaţi-o în diferite forme şi puneţi-le pe tavă. Se lasă turta la copt 10-15 min, cu grijă să nu o ardeţi. Între timp, pregătiţi glazura frecând zahărul cu sucul, amidonul şi albuşul (nu trebuie bătut albuşul, să nu facă spumă), până se dizolvă zahărul. Ornaţi bucăţile fierbinţi de turtă dulce cu glazură, folosind o pensulă. Lipiţi bombonele colorate sau ornamente de zahăr.

Puteţi face glazuri de mai multe culori împărţind compoziţia pe farfuriuţe şi adăugând în fiecare, cu o scobitoare, cantităţi foarte mici de colorant alimentar.

Arici de ciocolată

6 15 min

125 g unt
125 g zahăr tos fin
1 lingură miere
1 linguriță bicarbonat de sodiu
1 lingură lapte
la temperatura camerei
200 g făină albă
1 linguriță praf de copt
1 lingură cacao dark
1/4 linguriță sare
1 linguriță esență de vanilie
125 g fulgi de porumb
2 linguri fulgi de ovăz
2 linguri fulgi de cocos

Incingeți cuptorul la treapta 4.
Topiți, la foc foarte moale sau pe baie de apă, untul, împreună cu zahărul și mierea, amestecând continuu. Imediat ce zahărul s-a dizolvat, luați de pe foc, turnați în el bicarbonatul dizolvat în lapte; amestecul nu trebuie să fie fierbinte, ci călduț! Cerneți făina, cacaua și praful de copt într-un castron, amestecați-le bine cu fulgii de cereale și cocos. Turnați treptat amestecul de unt peste cel de făină, amestecând bine. Tapetați cu hârtie de copt o tavă și puneți pe ea grămăjoare de aluat, cu linguriță. Presați bine fiecare „arici" cu dosul unei furculițe.
Lăsați fursecurile să se coacă cca 15 min, până sunt bine făcute și crocante. Puneți-le la răcit pe un grătar și păstrați-le într-o cutie închisă ermetic.

Fursecuri marmorate

6 10 min

1/2 cană făină albă
1/2 cană zahăr tos
1/4 cană cacao dark
1/2 linguriță praf de copt
1/4 linguriță sare
2 linguri unt moale
1 ou mare
3 linguri zahăr pudră
1/2 linguriță amidon alimentar

Cerneți împreună într-un castron (preferabil din metal) făina, cacaua, praful de copt, sarea, adăgați zahărul tos și amestecați. Adăugați untul și amestecați-l cu ingredientele uscate, folosind degetele. Apoi adăugați și oul bătut ușor, și amestecați cât e nevoie să se omogenizeze compoziția, fără să frământați sau să bateți cu mixerul. Întindeți aluatul pe pereții castronului și lăsați în frigider 10-15 min, să se întărească.
Încingeți cuptorul la foc iute (treapta 6). Ungeți cu ulei două tăvi mari. Amestecați bine zahărul pudră cu amidonul, puneți cca 2 linguri într-un castronel, restul păstrați-l ca să vă „prăfuiți“ palmele. Luați din aluatul rece porții cu linguriţa, formați din ele bile cu palmele pudrate cu zahăr, apoi rulați-le bine prin zahărul din castron. Așezați bilele de aluat pe tăvi, la 4-5 cm distanță unele de altele. Băgați tăvile în cuptor, una în treimea de sus a cuptorului, celalaltă în treimea de jos. Lăsați-le să se coacă 4-5 min, apoi inversați locurile celor două tăvi. Scoateți definitiv din cuptor după alte 4-5 min, când fursecurile s-au întărit și coaja de zahăr de pe suprafața lor a crăpat bine. După ce s-au răcit puțin, puneți-le pe un grătar și lăsați-le să se răcească de tot.

Cornuleţe cu nucă, din albuş

6 20 min

4 albuşuri la temperatura camerei
250 g zahăr pudră
300 g nuci măcinate
200-250 g nuci tocate mărunt
1 vârf de cuţit sare
1 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 2. Bateţi albuşurile spumă tare, împreună cu sarea. Apoi puneţi treptat zahărul, bătând în continuare cu mixerul, până rezultă o spumă tare şi lucioasă. Lăsaţi mixerul şi încorporaţi treptat în albuş nuca măcinată, amestecând uşor cu telul.
Împrăştiaţi nuca tocată pe o tăviţă. Luaţi câte o lingură de compoziţie, tăvăliţi-o prin nucă şi daţi-i formă de cornuleţ. Puneţi cornuleţele pe tavă tapetată cu hârtie de copt şi lăsaţi-le să se coacă cca 20 min, având grijă să nu le rumeniţi.
Le scoateţi din tavă doar când s-au răcit complet şi le păstraţi în loc ferit de umezeală.

Fursecuri cu gem

6 20 min

125 g unt moale
125 g zahăr pudră fin
1 ou
1/2 linguriță esență de migdale
1 linguriță esență de vanilie
1/4 linguriță sare
250 g făină albă
1 linguriță praf de copt
gem gros (de vișine, caise etc.)

Încingeți cuptorul la treapta 4.
Bateți spumă untul cu zahărul, adăugați esențele, sarea și oul, bătând în continuare cu mixerul. Adăugați făina cernută împreună cu praful de copt și frământați aluatul până este omogen.
Pudrați cu făină blatul de lucru și întindeți o foaie de aluat de cca 5 mm grosime. Tăiați-o în discuri, folosind gura unui pahar. Adunați aluatul rămas după ce ați tăiat discurile, întindeți-l iar și tăiați alte discuri, până terminați tot aluatul. Faceți o gaură în mijlocul a jumătate dintre discuri, folosind gura unei sticle.
Coaceți fursecurile 15-20 min, pe tavă unsă cu ulei, având grijă să nu le rumeniți decât foarte ușor.
Când s-au răcit, lipiți cu gem câte un disc întreg și unul găurit.

Fursecuri spiralate

6 15-20 min

1 ou mare
115 g unt gras,
la temperatura camerei
150 g zahăr tos fin
200 g făină albă
1 linguriță praf de copt
1/4 linguriță sare
1 linguriță esență de vanilie
30 g ciocolată neagră

Cerneți făina împreună cu sarea și praful de copt, amestecați-le bine. Rupeți ciocolata bucăți cât mai mici și topiți-o pe baie de apă fierbinte. Bateți spumă untul cu zahărul, folosind mixerul, apoi adăugați oul și bateți să se amestece bine. Adăugați treptat făina și frământați bine, să fie o cocă omogenă. Împărțiți în două aluatul. Încorporați ciocolata topită într-una dintre jumătăți, frământând pe blatul de lucru. Întindeți două foi egale de aluat, de formă dreptunghiulară și cca 5-6 mm grosime. Dacă aluatul se lipește de blat, pudrați suprafața cu puțină făină.
Suprapuneți cele două foi de culori diferite, presați-le cu sucitorul, să se lipească bine, apoi rulați-le în formă de sul. Înfășurați sulul cu folie și lăsați aluatul în frigider 2-3 ore sau peste noapte.
Pentru ca sulul de aluat să nu se aplatizeze stând în frigider, îl înfășurați în plastic și îl introduceți într-un tub de carton de la foliile de plastic sau de aluminiu. Încingeți cuptorul la treapta 5. Tăiați sulul de aluat rece în rondele de cca 7-8 mm grosime. Tapetați o tavă mare cu hârtie de copt și puneți pe ea rondelele de aluat. Coaceți-le 8-10 min, având grijă să nu le rumeniți prea tare.

Puteți colora foile de aluat în diverse combinații, folosind colorant alimentar.

Checuri şi brioşe

Chec de lămâie cu mac

6 60 min

3 ouă mari
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 cană (60 ml) lapte
1 1/2 căni (200 g) făină albă
3/4 cană (150 g) zahăr tos
1 linguriţă praf de copt
1 vârf de cuţit şofran (facultativ)
1/4 linguriţă sare
1 lingură coajă de lămâie fin rasă (doar partea galbenă)
3 linguri (30 g) seminţe de mac
190 g unt gras, moale

Sirop de lămâie:
1/4 cană (60 ml) suc de lămâie
1/3 cană (65 g) zahăr tos

Încingeţi cuptorul la treapta 4, puneţi grilajul la mijloc. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac, al cărei fund tapetaţi-l cu hârtie de copt, unsă cu unt şi pudrată cu făină.
Bateţi ouăle cu zahărul, sarea, şofranul, coaja de lămâie, vanilia şi laptele. În alt castron, amestecaţi bine făina cernută, praful de copt şi macul. Adăugaţi în făină untul moale şi jumătate din compoziţia cu ou; amestecaţi cu mixerul la viteză mică, apoi treceţi pe viteză medie şi bateţi cca 1 min. Adunaţi aluatul de pe pereţii vasului şi adăugaţi în două reprize restul de ou, bătând cca 30 secunde după fiecare. Puneţi aluatul în formă şi coaceţi-l 55-65 min, sau până trece testul scobitorii. Dacă după cca 30 min vi se pare că s-a rumenit, acoperiţi-l cu o folie de aluminiu, ca să nu se ardă deasupra. Între timp, preparaţi sosul de lămâie. Daţi în clocot sucul cu zahărul, luaţi-l de pe foc şi amestecaţi să se dizolve zahărul.
Scoateţi checul din cuptor, înţepaţi-l deasupra adânc, cu o scobitoare, turnaţi uniform peste el jumătate din sirop. Lăsaţi-l 10 min, scoateţi-l din formă, cu fundul în sus. Ungeţi-l pe fund şi pe laturi cu restul de sirop, folosind o pensulă. Întoarceţi-l imediat la loc cu fundul în jos şi lăsaţi-l să se răcească.

Chec cu cocos

6 25 min

1 1/2 cană făină
4 ouă
1 linguriță esență de vanilie
1 pahar zahăr
1/4 linguriță sare
1 linguriță praf de copt
1/2 pahar unt topit
1/2 pahar lapte
1/2 pahar fulgi de cocos

Încingeți cuptorul la foc mediu (treapta 3).
Bateți spumă ouăle cu zahărul, vanilia și sarea. Adăugați apoi untul moale, bateți bine cu mixerul, turnați laptele, bateți în continuare. La sfârșit, încorporați fulgii de cocos și făina cernută împreună cu praful de copt.
Ungeți cu unt și tapetați cu făină o formă de chec, turnați aluatul și lăsați-l la copt, în mijlocul cuptorului, cca 25 min, sau până iese curată scobitoarea.
Lăsați-l să se răcească 5-10 min, scoateți-l din formă și pudrați-l cu zahăr, apoi lăsați-l să se răcească de tot, pe un grătar.

Chec cu lămâie şi nucşoară

6 45 min

1/2 cană unt moale
1 cană zahăr
2 ouă
2 linguri suc de lămâie
1 lingură coajă de lămâie rasă fin
1 1/2 căni făină albă
1 linguriţă praf de copt
1/8 linguriţă sare
1/8 linguriţă nucşoară rasă
1/2 cană lapte gras

Încingeţi cuptorul la treapta 3 şi puneţi grilajul în poziţie medie. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac de dimensiuni medii, al cărei fund tapetaţi-l cu hârtie de copt, unsă cu unt şi pudrată cu făină.
Bateţi spumă untul cu zahărul, apoi adăugaţi pe rând ouăle, sucul şi coaja de lămâie, bătând în continuare. Cerneţi împreună şi amestecaţi făina cu praful de copt şi sarea; încorporaţi-le treptat în amestecul de unt, alternând cu lapte, bătând cu un tel.
Turnaţi în forma pregătită şi lăsaţi să se coacă 45 min sau până trece testul scobitorii.
Lăsaţi să se răcească 10-15 min, scoateţi din formă şi îmbibaţi cu sos de lămâie, la fel ca la reţeta de chec de lămâie cu mac (pag. 40).

Puteţi pune aluatul şi în forme mici de brioşe, reducând timpul de coacere.

Chec cu nuci şi banane

6 55-65 min

100 g nuci
250 g făină albă
180 g zahăr tos
1 linguriţă praf de copt
1/4 linguriţă bicarbonat de sodiu
1/4 linguriţă sare
2 ouă mari
1/2 cană (113 g) unt gras, moale
3 banane bine coapte (450-500 g)
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 linguriţă suc de lămâie

Încingeţi cuptorul la treapta 4-5 şi aşezaţi grilajul în poziţia de mijloc. Puneţi nucile într-o tavă şi lăsaţi-le să se coacă 8-10 min; după ce se răcesc, tocaţi-le cu cuţitul (nu măcinate).
Zdrobiţi bine de tot bananele, cu furculiţa, până se fac piure, amestecaţi-le repede cu sucul de lămâie, apoi cu ouăle, zahărul şi untul aproape topit.
Într-un castron mare, cerneţi împreună făina cu praful de copt, amestecaţi cu sarea, zahărul şi bicarbonatul de sodiu. Adăugaţi treptat compoziţia cu banane peste făină şi amestecaţi uşor, atât cât să se omogenizeze, folosind o lingură de lemn sau o spatulă de cauciuc. La sfârşit, puneţi şi nucile, amestecând un pic.
Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac de dimensiuni medii, al cărei fund tapetaţi-l cu hârtie de copt, unsă cu unt şi pudrată cu făină. Turnaţi aluatul în formă, presăraţi eventual puţin zahăr tos grunjos pe deasupra şi lăsaţi-l să se coacă 55-65 min, până creşte şi iese curată scobitoarea.
Scoateţi checul din formă când s-a răcit puţin. Îl puteţi păstra câteva zile acoperit cu un prosop, în pungă de plastic, dar îl şi puteţi congela, pentru a-l servi după mai mult timp.

Chec marmorat

6 50-55 min

120 g ciocolată amăruie
1/2 cană (120 ml) lapte
200 g făină albă
2 linguriţe praf de copt
1/4 linguriţă sare
1/4 cană (60 g) iaurt
110 g unt la temperatura camerei
3/4 cană plus 2 linguri (170 g) zahăr tos
2 ouă mari
1 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 3 şi puneţi grilajul în poziţie medie. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac de dimensiuni medii, al cărei fund tapetaţi-l cu hârtie de copt, unsă cu unt şi pudrată cu făină.
Tocaţi ciocolata şi topiţi-o împreună cu jumătate din lapte, într-o crăticioară pusă pe baie de apă clocotită. Amestecaţi frecvent până se topeşte, apoi luaţi de pe foc şi lăsaţi să se răcească.
Separat, cerneţi şi amestecaţi făina cu praful de copt şi sarea. Bateţi într-un castronaş restul de lapte cu smântâna sau iaurtul. În alt vas, bateţi spumă, cu mixerul, untul moale cu zahărul, apoi adăugaţi pe rând ouăle, continuând să bateţi. Cu mixerul dat la viteză mică, adăugaţi alternativ făină, apoi amestec de smântână, repetaţi şi încheiaţi cu făină. Puneţi jumătate din aluat într-un castron şi amestecaţi-l uşor cu ciocolata topită şi răcită. Folosind două ceşcuţe, turnaţi aluaturile alternativ în forma tapetată, câte o ceşcuţă de aluat alb alături de una cu aluat cu ciocolată. Treceţi un cuţit de la un capăt la altul al formei, ca să obţineţi efectul de chec marmorat.
Coaceţi checul 50-55 min, sau până iese curată scobitoarea.
Lăsaţi checul să se răcească 10-15 min în formă, apoi scoateţi-l pe un grătar.

Chec sau brioşe cu afine

6 55-65 min

200 g făină albă
1 linguriţă praf de copt
1/4 linguriţă sare
85 g unt gras,
la temperatura camerei
3/4 cană (150 g) zahăr tos
2 ouă mari sau 3 mici
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
1 lingură coajă de lămâie rasă fin
1/2 cană (120 ml) lapte
1 cană afine proaspete

Încingeţi cuptorul la treapta 4 şi puneţi grilajul în poziţia de mijloc. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac, al cărei fund tapetaţi-l cu hârtie de copt, unsă cu unt şi pudrată cu făină.
Cerneţi împreună şi amestecaţi făina, praful de copt şi sarea. Bateţi în alt vas untul spumă, cu mixerul, apoi puneţi zahărul şi continuaţi să bateţi, până devine un amestec spumos. Adăugaţi vanilia şi coaja de lămâie, apoi ouăle pe rând, bătând bine după fiecare, cu mixerul la viteză mică, adăugând treptat 1/3 din făină, lapte, făină, lapte şi restul de 1/3 din făină. Mixaţi doar cât e nevoie să se omogenizeze, apoi puneţi afinele, amestecând uşor cu furculiţa, nu cu mixerul.
Puneţi aluatul în forma pregătită şi lăsaţi-l la copt 55-65 min, sau până iese curată scobitoarea.
Îl puteţi pudra cu zahăr sau puteţi să-l stropiţi cu sos de lămâie, ca în reţeta checului de lămâie cu mac (pag 40).

Puteţi distribui aluatul în forme mici de brioşe, unse cu unt şi tapetate cu făină, caz în care reduceţi timpul de copt la cca 20 min, încercând cu scobitoarea.

Chec de banane cu ciocolată şi glazură

6-8 35-40 min

125 g unt topit şi răcit sau 1/2 cană ulei, plus 1 lingură pentru tavă
1 1/4 căni făină albă
3/4 cană zahăr
1 linguriţă praf de copt
1 linguriţă sare
1/2 linguriţă bicarbonat de sodiu
1/2 linguriţă scorţişoară măcinată
1/2 linguriţă nucşoară rasă
1 cană fulgi/conuri de ciocolată amăruie
2 ouă mari sau 3 mici
1/2 cană iaurt gras sau smântână
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 linguriţă coajă de portocală rasă fin
1 cană banane bine zdrobite

Glazură:
1 cană zahăr pudră
1/2 linguriţă amidon alimentar
2 linguri cacao dark
2 linguri lapte
1/4 linguriţă esenţă de vanilie
1 vârf de cuţit sare
1/4 linguriţă esenţă de cafea (opţional)

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt o formă de cozonac. Cerneţi făina cu praful de copt şi sarea, amestecaţi cu zahărul, bicarbonatul, fulgii de ciocolată, scorţişoara şi nucşoara. Bateţi în alt vas ouăle, cu untul foarte moale, iaurtul, vanilia, coaja de portocală. Încorporaţi şi piureul de banane. Puneţi amestecul de ou peste cel de făină şi amestecaţi doar până se combină, fără să-l bateţi mult. Turnaţi compoziţia în formă şi coaceţi-l cca 55 min, încercând cu scobitoarea.
Lăsaţi să se răcească în formă cca 30 min, apoi scoateţi checul pe un grătar.
Între timp, pregătiţi glazura. Bateţi bine ingredientele cu telul, pe vas cu apă fierbinte, până se încălzesc bine, fără să fiarbă. Turnaţi glazura peste checul răcit. Lăsaţi să stea măcar 30 min înainte de a servi.

Brioşe cu prune

6-7 30 min

2 căni felii subţiri de prune
2 ouă mari
2 căni făină albă
1 cană zahăr
1/2 cană lapte
1/4 cană unt moale sau ulei
2 linguriţe praf de copt
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 linguriţă scorţişoară măcinată
1/2 linguriţă sare
1 linguriţă suc de lămâie

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt 12-14 forme de brioşe şi pudraţi-le cu făină.
Tăiaţi prunele felii subţiri, stropiţi-le cu lămâie, pudraţi-le cu scorţişoară şi amestecaţi-le uşor.
Bateţi spumă, cu mixerul, untul, ouăle, sarea, vanilia şi zahărul. Cerneţi împreună făina şi praful de copt, amestecaţi-le. Peste amestecul de unt, adăugaţi făină alternând cu lapte; bateţi cu mixerul la viteză medie, atât cât e nevoie să se omogenizeze, nu mai mult.
Turnaţi aluat în forme, dar fără să le umpleţi până sus. În fiecare formă, înfigeţi felii de prune, cu partea cu coajă în sus.
Lăsaţi să se coacă cca 30 min.

Puteţi prepara reţeta şi cu alte fructe, eliminând sucul de lămâie şi scorţişoara – felii de caise sau piersici, afine, coacăze, vişine fără sâmburi, bine scurse.

Brioşe cu ciocolată şi cappuccino

6-7 15-20 min

2 ouă
coaja rasă de la 1 portocală
2 căni făină albă
1 cană lapte bătut gras
3/4 cană ciocolată neagră, tocată mărunt
3/4 cană smântână
1/2 cană cacao dark
120 g zahăr
6 linguri unt moale
1 lingură praf de copt
1 lingură cafea aromată măcinată pentru ibric
1 lingură cafea solubilă
1/2 linguriţă esenţă de cafea
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
1/2 linguriţă sare

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt 12-14 forme de brioşe.
Cerneţi împreună făina, cacaua, praful de copt, amestecaţi-le cu zahărul, cafeaua şi sarea.
Bateţi cu mixerul ouăle, untul, laptele, esenţele şi smântâna, să se omogenizeze bine. Turnaţi peste făină, amestecând cu mixerul la viteză mică, apoi adăugaţi coaja de portocală şi ciocolata tocată, amestecând un pic cu telul sau furculiţa.
Umpleţi forme de brioşe şi lăsaţi-le să se coacă 15-20 min, până trec testul scobitorii.

Chec cu căpşuni şi nuci

6-8 45-60 min

1 1/2 căni făină albă
1 cană zahăr
1/2 linguriţă bicarbonat de sodiu
1/2 linguriţă praf de copt
1/2 linguriţă sare
1/2 linguriţă scorţişoară măcinată
2 ouă
1/2 cană ulei
1 linguriţă esenţă de vanilie
350-400 g căpşuni proaspete sau congelate, tăiate bucăţi
3/4 cană nuci tocate

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac sau două forme de chec.
Cerneţi împreună făina şi praful de copt, amestecaţi cu zahărul, bicarbonatul, sarea şi scorţişoara. Tăiaţi căpşunile.
Bateţi separat ouăle cu uleiul şi vanilia, amestecaţi cu căpşunile. Turnaţi această compoziţie peste făină şi amestecaţi bine cât să se omogenizeze, apoi încorporaţi nucile.
Turnaţi în forme şi lăsaţi să se coacă 45-60 min, în formă mare, sau 40-45 min în forme de chec, făcând testul cu scobitoarea.
Lăsaţi să se răcească 10 min în formă, apoi scoateţi pe un grătar şi pudraţi cu zahăr.

Chec cu mere şi nuci

6 40-50 min

1/2 cană unt sau margarină
2/3 căni zahăr
2 ouă
2 mere mari, acrişoare
1/2 cană brânză cheddar sau emmentaler, rasă
1/3 cană nuci tocate
2 căni făină
1 linguriţă praf de copt
1/2 linguriţă bicarbonat de sodiu
1/2 linguriţă sare
1/4 linguriţă scorţişoară
1 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină o formă de cozonac.
Tăiaţi merele cuburi mici. Cerneţi împreună şi amestecaţi făina cu praful de copt. Bateţi spumă, cu mixerul, untul cu zahărul. Continuaţi să bateţi, adăugând sarea şi ouăle pe rând. Reduceţi la minimum viteza mixerului şi încorporaţi făină, fără să bateţi prea mult. Când amestecul este omogen, adăugaţi merele şi nucile, amestecând cu furculiţa sau telul.
Turnaţi în forma pregătită şi lăsaţi să se coacă 40-50 min, testând cu scobitoarea.

Brioşe cu mere şi fulgi de ovăz

(foto verso)

6 20-25 min

1 măr ionatan mare, ras
2 albuşuri
1 cană lapte bătut gras sau sana
1 cană fulgi de ovăz
1 cană făină integrală
1/2 cană stafide
1/4 cană miere
1 1/2 linguriţe praf de copt
1 linguriţă scorţişoară măcinată
1/2 linguriţă sare
1 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt sau ulei 12-14 forme de brioşe.
Cerneţi făina, amestecaţi-o bine cu praful de copt, sarea şi scorţişoara.
Într-un castron mare, amestecaţi laptele bătut, fulgii de ovăz, vanilia şi stafidele, apoi adăugaţi albuşurile şi mierea; amestecaţi bine. Încorporaţi şi făina, amestecând cu telul, cât să se omogenizeze. La sfârşit, încorporaţi merele, amestecând uşor.
Umpleţi formele lăsând un pic de loc, ca să crească.
Coaceţi brioşele 20-25 min, făcând testul cu scobitoarea.
Le puteţi pudra, fierbinţi, cu zahăr amestecat cu un fir de scorţişoară.

Chec de ciocolată

8-10 60 min

unt pentru tapetat
2 1/4 căni făină albă
2 căni zahăr
3/4 cană cacao dark
1 1/2 linguriţe praf de copt
1/2 linguriţă sare
1 1/2 căni lapte
1 cană ulei
3 ouă mari
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 vârf de cuţit scorţişoară
2 linguri coajă de portocală din dulceaţă, tocată mărunt
2 căni conuri de ciocolată neagră
1 1/2 căni nuci tocate

Încingeţi cuptorul la treapta 3. Ungeţi cu unt şi tapetaţi cu făină două forme de chec.
Într-un castron mare cerneţi împreună făina, praful de copt şi cacaua, amestecaţi-le cu zahărul şi sarea. Adăugaţi laptele, uleiul, ouăle şi vanilia, bătând cu mixerul la viteză medie. Încorporaţi fulgii de ciocolată şi portocala din dulceaţă.
Turnaţi aluatul în forme şi coaceţi-le cca 1 oră, până trec testul scobitorii. După cca 40 min, acoperiţi-le cu folie de aluminu unsă cu ulei, ca să nu se rumenească prea tare deasupra.
Lăsaţi-le să se răcească cca 10 min în forme, apoi scoateţi-le pe un grătar. Le puteţi unge cu glazură de ciocolată, preparată ca la reţeta de chec de banane cu glazură.

Brioşe cu portocale şi ghimbir

6-7 20-25 min

1/3 cană ulei
1/3 cană miere
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 cană suc proaspăt de portocale
1/2 cană gem de portocale
3 căni făină albă
2 plicuri praf de copt
1 linguriţă bicarbonat de sodiu
1/2 linguriţă sare
1 lingură coajă de portocală rasă
2 linguriţe pudră de ghimbir
2-3 linguri stafide

Încingeţi cuptorul la treapta 4-5. Ungeţi cu unt 12-14 forme de brioşe. Amestecaţi bine cu mixerul uleiul, mierea, vanilia, coaja, sucul şi gemul de portocale. Separat, cerneţi făina şi amestecaţi-o cu praful de copt, bicarbonatul, sare şi ghimbirul. Turnaţi peste ea compoziţia cu gem, amestecând cu telul, să se omogenizeze. La sfârşit, adăugaţi stafidele şi amestecaţi cât să se distribuie în aluat.
Turnaţi aluat în forme, lăsând loc să crească, şi coaceţi-le 20-25 min, doar până se colorează puţin deasupra şi iese curată scobitoarea.
Lăsaţi-le să se răcească.
Le puteţi servi frumos aranjate pe un platou, cu faţa şi în jos, şi cu un moţ de cremă de cacao deasupra.

Brioşe cu ciocolată, cafea şi nuci

6-7 15-20 min

300 g făină
2 linguri cacao
100 gr zahăr
1 linguriţă praf de copt
1/2 linguriţă sare
100 g nuci
100 g fulgi de ciocolată neagră
2 ouă mari
100 g iaurt gras
200 ml cafea tare, neîndulcită
2 linguri ulei
1/2 linguriţă esenţă de cafea
1 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 3 şi coaceţi puţin nucile, cca 10 min; când se răcesc puţin, tocaţi-le cu cuţitul.
Cerneţi împreună făina, praful de copt şi cacaua, amestecaţi-le cu zahărul şi sarea. Separat, bateţi ouăle cu iaurtul, uleiul, cafeaua şi aromele. Turnaţi peste făină, amestecând cu telul, cât să se omogenizeze. Încorporaţi ciocolata şi nucile.
Ungeţi 12 forme de brioşe cu unt, turnaţi în ele aluat şi lăsaţi-le la copt 15-20 min, verficând cu scobitoarea.

Brioşe cu ciocolată şi cremă de brânză

6-7 25 min

Umplutura de brânză:
240 g cremă de brânză,
la temperatura camerei
60 g zahăr tos
1 ou mare
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 linguriţă esenţă de portocale

Baza de ciocolată:
200 g făină albă
200 g zahăr tos
30 g cacao dark
1 linguriţă praf de copt
1/4 linguriţă sare
240 ml apă
80 ml ulei
1 lingură oţet alb
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/2 fiolă esenţă de rom

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu unt sau ulei 12-14 forme de brioşe.
Pregătiţi umplutura. Bateţi cu mixerul brânza până devine cremoasă, apoi adăugaţi zahărul, oul şi aromele, bateţi până se omogenizează; dacă brânza nu are adaos de sare (gustaţi-o sau citiţi eticheta), puneţi 1 vârf de cuţit de sare în compoziţie. Lăsaţi deoparte.
Pregătiţi baza. Într-un castron mare, cerneţi făina, praful de copt şi cacaua, amestecaţi-le cu sarea şi zahărul. Separat, bateţi cu mixerul uleiul cu oţetul, apa şi aromele. Faceţi o gropiţă în mijlocul grămezii de făină şi turnaţi compoziţia cu ulei şi oţet. Amestecaţi bine, să se omogenizeze.
Distribuiţi egal aluatul în formele de brioşe, apoi puneţi câteva linguriţe de umplutură în centrul fiecăreia.
Lăsaţi să se coacă cca 25 min, sau până când aluatul ce conţine cacao trece testul cu scobitoarea.
Scoateţi-le să se răcească pe un grătar. Le puteţi păstra 3-4 zile în frigider.

Brioşe-curcubeu

6-7 20 min

6 ouă mari
7 linguri făină
6 linguri zahăr
4 linguri unt topit, uşor călduţ
1/2 linguriţă sare
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
1/2 linguriţă esenţă de lămâie
1/2 linguriţă coajă de portocală fin rasă
1/2 plic praf de copt
2 culori de pigment alimentar

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu ulei şi tapetaţi cu făină 12-14 forme de brioşe.
Cerneţi făina împreună cu praful de copt şi amestecaţi-le bine.
Bateţi albuşurile spumă tare, împreună cu sarea. Continuând să bateţi cu mixerul, adăugaţi treptat zahărul şi bateţi până devine o spumă tare şi lucioasă. Continuaţi să bateţi şi adăugaţi pe rând gălbenuşurile, aromele şi untul. Lăsaţi mixerul şi adăugaţi făina, lingură cu lingură, amestecând cu telul, de sus în jos. Distribuiţi egal jumătate din compoziţie în formele pregătite. Împărţiţi aluatul rămas în două părţi, nu neapărat egale, dar manevrându-l uşor, să nu se lase. În cantitatea mai mare, puneţi 1-2 picături din una dintre culorile alese; distribuiţi în centrul aluatului din forme. Procedaţi la fel cu aluatul rămas, colorându-l şi turnându-l în centrul formelor.
Lăsaţi să se coacă cca 20 min, făcând testul cu scobitoarea.

Sunt gustoase şi arată spectaculos! Le puteţi servi cu un moţ de frişcă şi câteva bombonele colorate, la o petrecere a copiilor.

Budinci şi sufleuri

Panna cotta cu sos de zmeură

6 5+5 min

375 ml lapte
375 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
300 g zahăr
1 lingură pudră de gelatină
2 linguri lichior de migdale
250 ml apă
1 bucată baton de scorțișoară (cca 5 cm)
250 g zmeură
125 ml vin roșu sec sau demisec, de bună calitate

Ungeți cu ulei de floarea soarelui, de foarte bună calitate, 6 castronașe. Puneți la foc foarte mic, într-o cratiță potrivită, cu fund dublu, laptele, smântâna și 100 g zahăr; amestecați mereu și luați de pe foc la primul clocot. Lăsați 2-3 min, adăugați gelatina și lichiorul, amestecați bine până se dizolvă gelatina. Distribuiți crema în castronașe și lăsați la frigider 4-5 ore. Puneți apa și restul de zahăr într-o crăticioară, la foc mic; amestecați până se topește zahărul, apoi adăugați zmeura (păstrați câteva boabe pentru decor), scorțișoara și vinul. Lăsați să fiarbă încet 5 min. Luați de pe foc, aruncați scorțișoara și strecurați sosul prin sită, să îndepărtați semințele de zmeură. Acoperiți vasul și băgați în frigider, să se răcească foarte bine. Când serviți, țineți castronașele 1 min în vas cu apă fierbinte, apoi răsturnați budinca pe farfurii. Turnați deasupra sos, ornați cu zmeură și frunze de mentă sau de iarbă lămâioasă și serviți imediat.

Un desert superb, foarte ușor de preparat, perfect pentru zilele de vară, când numai un cuptor încins mai lipsește din bucătărie...
Puteți renunța la scorțișoară. Adăugați în sos doar puțină vanilie și veți păstra intactă aroma de zmeură.

Sufleu de gutui

6 10+20 min

1 kg gutui
6 albuşuri
6 linguri zahăr
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 ceşcuţă apă
1/4 linguriţă scorţişoară
50 g unt

Curăţaţi gutuile, tăiaţi-le felii şi puneţi-le la fiert cu puţină apă, atât cât să se umezească bine. Lăsaţi la foc mic, amestecaţi frecvent şi fierbeţi-le până scade aproape de tot lichidul şi gutuile s-au înmuiat. Luaţi de pe foc, lăsaţi să se răcească puţin, pasaţi-le, amestecaţi piureul cu zahărul, vanilia şi 20 g unt; lăsaţi să se răcească.
Încingeţi cuptorul la treapta 3-4. Bateţi albuşurile spumă tare cu 2-3 picături de oţet. Încorporaţi uşor spuma în piureul de gutui, amestecând cu o furculiţă. Ungeţi cu restul de unt un vas termorezistent sau 6 castronaşe, turnaţi uşor compoziţia. Lăsaţi să se coacă 15-20 min.
Se serveşte fierbinte.

Nu e bine ca în timpul coacerii unui sufleu să deschideţi uşa cuptorului sau, mai rău, să mişcaţi castronul – sufleul se va lăsa.

Sufleu de ciocolată

6 30 min

200 g ciocolată neagră
1 linguriţă esenţă de vanilie
250 g zahăr
4 ouă
2 albuşuri
500 ml lapte
2 linguri unt gras
3 linguri făină albă
1/4 linguriţă sare
3-4 picături esenţă de rom

Încingeţi cuptorul la treapta 3-4. Înfierbântaţi laptele.
Într-o crăticioară cu fund gros, la foc mic, topiţi untul, fără să-l prăjiţi, adăugaţi făina şi amestecaţi energic, ca pentru ciulama, până ce făina se umezeşte cu unt. Turnaţi puţin câte puţin laptele fierbinte, amestecând continuu, să nu facă cocoloaşe. După ce aţi încorporat tot laptele, adăugaţi zahărul şi lăsaţi până dă în clocot, amestecând frecvent, să nu se lipească. Adăugaţi imediat ciocolata rasă, amestecaţi bine, până se topeşte. Lăsaţi să se răcească la temperatura camerei.
Bateţi spumă tare albuşurile cu sarea. Puneţi gălbenuşurile în compoziţia de ciocolată şi bateţi cu mixerul, să se amestece bine. Încorporaţi spuma de albuşuri, amestecând uşor cu o furculiţă. Ungeţi cu mult unt o formă rotundă termorezistentă şi turnaţi sufleul. Presăraţi ciocolată rasă şi băgaţi în cuptor.
Lăsaţi să se coacă cca 30 min.
Serviţi fierbinte.

Budincă de lime

6 5 min

250 ml suc proaspăt de lime
coaja fin rasă de la 1 lime
100 g zahăr
90 g unt
1 lingură pudră de gelatină
3 ouă mari
250 g frișcă bătută
coajă de lime sau portocală confiată

Puneți într-o cratiță cu fund dublu, de dimensiuni potrivite, sucul și coaja de lime, zahărul și untul. Lăsați la foc mic, amestecând frecvent, până dă în clocot. Luați de pe foc și încorporați gelatina, amestecând bine, să se dizolve. Bătând energic cu furculița sau cu lingura de lemn, adăugați pe rând gălbenușurile. Puneți la loc vasul, pe foc foarte mic, și amestecați continuu, cu lingura de lemn, cca 4-5 min, până ce compoziția începe să se îngroașe. Luați de pe foc și lăsați să se răcorească.
Când compoziția e la temperatura camerei, bateți albușurile spumă tare, împreună cu sarea. Încorporați spuma în compoziția de lămâie, amestecând ușor cu furculița. Turnați în 6 catronașe. Lăsați în frigider cel puțin 2 ore.
Serviți budincă ornată cu frișcă și cu fâșii de coajă de citrice din dulceață.

Budincuţe de caramel cu nuci

7 30 min

125 ml lapte
la temperatura camerei
75 g făină albă
150 g zahăr
60 ml apă
70 g unt
3 ouă mari
1 vârf de cuţit sare
125 g frişcă bătută
nuci pentru servit

Încingeţi cuptorul la treptat 3. Ungeţi bine cu ulei 4 castronaşe termorezistente.
Bateţi făina cu laptele, într-o cratiţă cu fund dublu, cu un tel. Adăugaţi 50 g zahăr şi amestecaţi bine, să se topească. Puneţi vasul la foc mic, amestecaţi continuu şi lăsaţi pe foc 5-7 min. Lăsaţi să se răcească.
Între timp, puneţi la foc mediu, într-o crăticioară cu fund gros, restul de zahăr şi apa. Amestecaţi frecvent cu lingura şi lăsaţi pe foc cca 10 min, până începe să se caramelizeze zahărul (atenţie să nu-l ardeţi!). Luaţi de pe foc şi încorporaţi untul, amestecând bine.
Turnaţi caramelul în compoziţia cu lapte, amestecaţi continuu şi adăugaţi pe rând gălbenuşurile.
Bateţi albuşurile spumă tare, împreună cu sarea. Încorporaţi spuma în compoziţia de caramel şi lapte, amestecând uşor cu furculiţa. Turnaţi în cele 4 catronaşe. Lăsaţi să se coacă cca 30 min, până se rumenesc şi cresc frumos. Scoateţi vasele din cuptor şi lăsaţi să se răcească în frigider.
Când serviţi, răsturnaţi pe farfuriuţe, ornaţi cu frişcă şi presăraţi nuci tocate.

Panna cotta cu caramel

(foto verso)

6 10 min

750 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
200 g zahăr
2 fiole esență de vanilie
1/2 linguriță esență de cafea
1 lingură pudră de gelatină
2 linguri apă
1 vârf de cuțit sare

Ungeți bine cu ulei 6 castronașe. Puneți într-o crăticioară cu fund gros smântâna, 100 g zahăr și un praf de sare. Amestecați frecvent și lăsați la foc foarte mic, până dă în clocot. Luați de pe foc și adăugați gelatina, amestecați bine să se dizolve, puneți esențele.
Turnați crema în cele 6 vase și lăsați în frigider cel puțin 4 ore.
Înainte de a servi, puneți apa și restul de zahăr într-o crăticioară, la foc mic, amestceând frecvent. Lăsați 5-10 min, până se colorează zahărul.
Scoateți castronașele din frigider, țineți-le 1 min cu fundul în apă clocotită și răsturnați pe farfurii. Stropiți cu sos caramel și serviți.

Sufleu de vişine

6-8 60 min

500 g vişine
200 g zahăr
150 g unt moale
1 pahar de 200 ml cu pesmet
150 ml vin roşu demisec, de bună calitate
3 ouă
3 albuşuri
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 linguriţă esenţă de rom
1 praf de sare

Curăţaţi vişinele de sâmburi, lăsaţi-le să stea 1 oră în vinul cu 50 g zahăr; scurgeţi-le bine în strecurătoare, păstrând lichidul.
Încingeţi cuptorul la treapta 3-4.
Bateţi bine untul cu restul de zahăr, pesmetul, vanilia şi gălbenuşurile. Încorporaţi vişinele bine scurse. Bateţi toate cele 6 albuşuri spumă tare cu sarea. Încorporaţi spuma în compoziţia cu vişine, amestecând uşor cu furculiţa. Turnaţi totul într-o formă termorezistentă, unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Puneţi forma într-un vas cu apă, de dimensiuni potrivite, în aşa fel încât apa să trecă puţin peste jumătatea înălţimii formei.
Lăsaţi să se coacă cca 1 oră.
Serviţi sufleul fierbinte, cu vinul în care s-au macerat vişinele.

Puteţi prepara reţeta şi cu cireşe, caise tăiate felii sau piersici decojite şi tăiate cuburi.

Zabaglione cu mascarpone şi fructe de pădure

4 15 min

3 gălbenuşuri mari
150 g zahăr brun
180 ml vin alb sec parfumat, de foarte bună calitate
125 g mascarpone
125 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
350 g fructe de pădure proaspete (căpşuni, mure, zmeură)

Bateţi bine gălbenuşurile cu zahărul într-o crăticioară, până devin spumoase. Adăugaţi 60 ml de vin şi amestecaţi foarte bine. Puneţi vasul pe baie de apă clocotită, la foc extrem de mic, şi bateţi cu telul până îşi dublează volumul, cca 15 min. Luaţi de pe foc şi lăsaţi să se răcească. Acesta este sosul zabaglione.
Între timp, bateţi bine mascarpone cu smântâna, bine scurse de eventualul zer. Turnaţi restul de vin şi bateţi până devin o cremă. Încorporaţi uşor sosul zabaglione în cremă, amestecând cu furculiţa, de sus în jos. Distribuiţi fructele (dacă folosiţi căpşuni, tăiaţi-i felii) în 4 pahare, acoperiţi cu cremă, ornaţi şi serviţi.

Budincă de mere

6 45 min

6-7 mere ionatane
6 ouă
2 linguri făină
100 g unt
3 linguri zahăr
1 linguriță esență de vanilie
1/4 linguriță scorțișoară
1 lingură pesmet
1 vârf de cuțit sare

Încingeți cuptorul la treapta 3-4. Ungeți cu unt și tapetați cu pesmet o formă termorezistentă.
Curățați mele, radeți-le pe găurile mari, pudrați-le cu zahărul și scorțișoara, amestecați. Bateți spumă, cu mixerul, gălbenușurile cu zahărul și vanilia, apoi adăugați untul moale și mai bateți 1-2 min; încorporați făina cernută, amestecând cu telul, și apoi merele. Separat, bateți spumă tare albușurile cu sarea, apoi încorporați spuma în compoziția cu făină, amestecând ușor cu telul.
Turnați în forma pregătită și lăsați să se coacă cca 45 min.
Răsturnați pe un platou, lăsați să se răcească și serviți cu sirop și boabe din dulceață de vișine.

Budincă de paste făinoase cu brânză dulce

6-8 60 min

250 g spaghete
300 g brânză de vaci grasă, proaspătă
3 ouă
1 linguriță esență de vanilie
1/2 linguriță coajă de lămâie fin rasă
1/2 linguriță sare
2-3 linguri zahăr
2-3 linguri stafide
unt

Fierbeți bine pastele (nu *al dente*), în multă apă cu puțină sare. Scurgeți-le, spălați-le cu apă rece și scurgeți-le iar bine.
Încingeți cuptorul la treapta 4. Ungeți bine cu unt o formă și tapetați-o cu pesmet sau făină. Zdrobiți brânza cu furculița și frecați-o bine cu ouăle, sarea, zahărul și aromele. Încorporați stafidele. Amestecați pastele cu compoziția de brânză și turnați în forma pregătită.
Lăsați să se coacă cca 1 oră, până se rumenește frumos.
Serviți budinca fierbinte.

Sufleu de orez

(foto verso)

6 20+15 min

150 g orez cu bob rotund
500 ml lapte
100 g zahăr
3 ouă
1 linguriță esență de vanilie
1/2 lămâie
50 g unt
1/2 linguriță sare
unt pentru uns

Spălați orezul, scurgeți-l, puneți-l la fiert cu laptele și sarea, într-un vas cu fund gros. Amestecați din când în când, să nu se lipească. Când a fiert, adăugați zahărul, amestecați și lăsați să mai dea într-un clocot. Luați de pe foc și încorporați untul. Lăsați să se răcească.
Încingeți cuptorul la treapta 6-7. Ungeți bine cu unt un vas termorezistent. Amestecați orezul cu gălbenușurile, vanilia, zeama și coaja fin rasă de la 1/2 lămâie. Bateți albușurile spumă tare, încorporați-le în orez, amestecând ușor. Turnați în vasul pregătit. Lăsați să se coacă 10-15 min, până se rumenește frumos și se leagă.
Serviți budinca fierbinte sau caldă, cu dulceață pe deasupra.

Budincă de griş

8-10 30 min

6 ouă
6 linguri zahăr
6 linguri griş fin
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 linguriţă esenţă de rom
1/2 linguriţă sare
1 linguriţă esenţă de rom
unt pentru uns
600-700 ml lapte
1 borcan dulceaţă
sau gem de vişine

Încingeţi cuptorul la treapta 3-4. Ungeţi bine cu unt o formă termorezistentă.
Bateţi albuşurile spumă tare cu sarea, folosind mixerul. Apoi încorporaţi treptat zahărul, continuând să bateţi 2-3 min, până devine o spumă lucioasă. Adăugaţi pe rând gălbenuşurile, continuând să bateţi. Lăsaţi mixerul. Încorporaţi grişul, lingură cu lingură, amestecând uşor cu telul. Turnaţi în forma pregătită şi lăsaţi la copt cca 30 min, până se rumeneşte uşor şi trece testul scobitorii.
Între timp, clocotiţi laptele, amestecaţi-l cu vanilia şi romul. Imediat ce aţi scos budinca din cuptor, turnaţi peste ea laptele clocotit, puţin câte puţin, ca să nu se lase. Rotiţi vasul ca să se umezească uniform budinca. Budinca trebuie să sugă tot laptele şi să mai rămână puţin pe deasupra – adăugaţi lapte cald suplimentar, dacă nu e suficient de udă. Lăsaţi să se răcorească şi băgaţi în frigider.
Când serviţi budinca, tăiaţi-o ca pe un tort, scoateţi-o felie cu felie din vas şi acoperiţi porţiile cu dulceaţă de vişine.

Sufleu de lămâie

6 15-20 min

250 g zahăr
3 lămâi
10 ouă
1 lingură făină
1 linguriţă esenţă de vanilie
1/4 linguriţă sare
unt pentru uns

Încingeţi cuptorul la treapta 3-4. Ungeţi bine cu unt o formă termorezistentă.
Radeţi fin coaja lămâilor, având grijă să nu „ciupiţi“ din partea albă, căci e amară. Bateţi spumă gălbenuşurile cu zahărul, cu mixerul. Adăugaţi vanilia, sucul de la 1 lămâie şi făina, amestecaţi puţin să se omogenizeze. Bateţi separat albuşurile spumă tare, împreună cu sarea. Încorporaţi spuma în compoziţia de gălbenuşuri, amestecând uşor cu telul sau cu o furculiţă. Turnaţi în forma pregătită, neteziţi suprafaţa, crestaţi cu cuţitul în câteva locuri.
Lăsaţi să se coacă 15-20 min.
Serviţi cald, pudrat cu zahăr.

Cupe tiramisu

6-8 0 min

2 linguri cafea instant
120 ml apă fierbinte
250 g mascarpone
25 pişcoturi
1 1/2 cană smântână grasă pentru frişcă
1 1/2 linguriţe esenţă de vanilie
1 linguriţă esenţă de cafea
2 linguri zahăr pudră
2 linguri cacao dark

Dizolvaţi cafeaua în apă fierbinte; lăsaţi să se răcească. Tăiaţi pişcoturile în 2 sau 3 bucăţi.
Bateţi cu mixerul mascarpone, frişca, esenţele şi zahărul, până ce amestecul devine uşor şi spumos.
Aliniaţi 6-8 cupe de şampanie (în funcţie de dimensiuni). Umpleţi fiecare pahar până la o treime cu cremă de mascarpone, acoperiţi cu bucăţi de pişcoturi, udaţi pişcoturile cu cafea, folosind o linguriţă. Pudraţi pişcoturile cu un strat generos de cacao (puneţi cacaua într-o strecurătoare de ceai), apoi umpleţi paharele cu cremă. Pudraţi cu cacao din belşug. Acoperiţi şi lăsaţi în frigider minimum 4 ore. Ornaţi şi serviţi.

Crème brulée cu cocos şi fructul pasiunii

6 7+30+5 min

2 ouă mari sau 3 mici
4 gălbenuşuri mari
75 g zahăr
120 g miez de fructul pasiunii
300 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
400 ml lapte de cocos
50 g zahăr brun

Încingeţi cuptorul la treapta 4. Ungeţi cu ulei 6 castronaşe termorezistente. Scobiţi miezul fructelor cu linguriţa. Bateţi ouăle, gălbenuşurile, zahărul şi miezul de fructe, până se amestecă bine. Puneţi smântâna şi laptele de cocos într-o crăticioară, la foc domol; când clocoteşte, luaţi de pe foc. Bateţi energic cu telul în compoziţia de ou în timp ce turnaţi treptat laptele fierbinte. Vărsaţi totul la loc în vasul în care a fiert laptele, puneţi la foc extrem de mic. Bateţi continuu cu lingura de lemn, 5-7 min, până începe să se îngroaşe. Distribuiţi crema în castroanele pregătite. Puneţi castronaşele într-o tavă de cuptor adâncă şi turnaţi atâta apă rece cât să treacă puţin de jumătatea înălţimii castroanelor. Bagaţi tava în cuptor şi lăsaţi la copt 25-30 min. Scoateţi vasele din tavă. După ce s-au răcorit, acoperiţi-le şi lăsaţi-le în frigider minimum 4 ore.
Înainte de a se servi, porniţi grilul cuptorului cu flacără mare. Presăraţi zahăr tos pe crema din fiecare vas. Poziţionaţi sus grilajul cuptorului, puneţi castronaşele sub flacără şi lăsaţi să se caramelizeze zahărul de deasupra cca 5 min.
Serviţi imediat.

Plăcinte şi tarte

Plăcintă cu mere

(foto verso)

6-8 40 min

Aluat:
500 g făină
200 g margarină de bună calitate, la temperatura camerei
200 g smântână grasă
1 lingură oţet
1 ou
1/2 linguriţă sare
1 plic zahăr vanilat

Umplutură:
50-100 g zahăr tos
1 linguriţă scorţişoară
1 fiolă esenţă de vanilie
2 linguri amidon alimentar
7-8 mere ionatane sau Granny Smith

Amestecaţi bine margarina cu oul şi sarea, să se omogenizeze, frecând cu lingura de lemn. Apoi încorporaţi smântâna, frecând energic. Puneţi şi oţetul, amestecaţi, iar la sfârşit adăugaţi făina treptat. Când aluatul devine prea dens ca să mai amestecaţi cu lingura, frământaţi-l rapid cu mâna, atât cât să se încorporeze toată făina.
Acoperiţi aluatul cu folie şi lăsaţi-l 1 oră în frigider.
Încingeţi cuptorul la treapta 5. Preparaţi umplutura. Curăţaţi merele, tăiaţi-le cuburi nu prea mici. Amestecaţi într-un castron amidonul cu zahăr după gust şi cu scorţişoara, apoi puneţi merele şi vanilia, amestecaţi totul.
Ungeţi cu ulei şi tapetaţi cu făină o formă mare de tartă, adâncă de 3-4 cm.
Scoateţi din frigider aluatul. Pe blatul pudrat cu făină, întindeţi o foaie rotundă, de 4-5 mm grosime şi cu diametru cât al formei + 8 cm (să urce şi pe margini).
Aşezaţi aluatul în tavă, acoperiţi cu merele. Din aluatul rămas, tăiaţi panglici pe care le puneţi peste mere, ca un grătar, lipindu-le de aluatul de pe marginea tăvii. Lăsaţi la copt cca 40 min. Pudraţi cu zahăr şi serviţi plăcinta călduţă sau rece.

Plăcinţele cu brânză dulce

10 30 min

200 g brânză de vaci
200 g unt gras
200 g făină albă
2 pliculeţe zahăr vanilat
1/2 linguriţă sare
1 ou

Umplutură:
250 g brânză de vaci grasă
2-3 linguri stafide
2 linguri zahăr
2 ouă
1/4 linguriţă sare
1 linguriţă esenţă vanilie
1/2 linguriţă coajă de lămâie rasă fin

Amestecaţi repede ingredientele pentru aluat, cu excepţia oului. Coca trebuie să nu fie prea tare sau lipicioasă. Faceţi o bilă din aluat şi lăsaţi la frigider 1 oră.
Încingeţi cuptorul la treapta 4-5. Ungeţi cu unt sau ulei şi tapetaţi cu făină 10 forme mici de tartă.
Amestecaţi bine ingredientele pentru umplutură. Pudraţi cu făină blatul de lucru şi întindeţi o foaie de aluat subţire (cca 3 mm). Tăiaţi 10 discuri de cocă având diametrul mai mare decât al formelor (ca să urce şi pe laterale) şi alte 10 discuri cât „gura“ formelor (pentru „capace“). Tapetaţi formele cu aluat, apăsând uşor. Puneţi umplutură, apoi acoperiţi cu capacele de aluat; ciupiţi marginile ca să lipiţi bine cele două foi de aluat. Ungeţi cu oul rămas.
Lăsaţi să se coacă cca 30 min, până se rumenesc.

Tarte fierbinţi cu mere

6 20 min

250 g foietaj decongelat
4 mere ionatane sau Granny Smith
zahăr tos
1 fiolă esenţă de vanilie
(preferabil butter vanilie)
150 g unt gras (80%)
scorţişoară măcinată

Încingeţi cuptorul la treapta 6. Topiţi puţin untul, amestecaţi-l cu vanilia. Pudraţi cu făină blatul de lucru, întindeţi foaia, care trebuie să fie foarte rece, cât să aibă dimensiunea tăvii de copt a aragazului. Apoi îndepărtaţi de pe o lungime o fâşie de cca 4 cm şi una la fel de pe lăţime. După ce aţi micşorat astfel foaia, tăiaţi-o în 6 dreptunghiuri egale. Acoperiţi tava cu hârtie de copt, puneţi pe ea bucăţile de aluat şi băgaţi la frigider pentru 10 min.
Curăţaţi merele, tăiaţi-le pe jumătate, scobiţi cotorul, apoi tăiaţi jumătăţile în felii de cca 5 mm grosime.
Scoateţi tava din frigider, înţepaţi cu furculiţa în câteva locuri fiecare bucată de aluat. Puneţi felii de mere pe bucăţile de aluat şi pudraţi-le cu puţină scorţişoară. Folosind o pensulă, ungeţi uşor merele cu unt topit şi presăraţi puţin zahăr tos.
Lăsaţi la copt 10 min, ungeţi din nou merele cu unt şi coaceţi-le încă 8-10 min.
Scoateţi din cuptor, ungeţi iar cu unt, lăsaţi tartele să se „odihnească“ 10 min, apoi serviţi.

Tartă pufoasă cu fructe

8 30-40 min

9 linguri zahăr
3 ouă
6-7 linguri unt topit (călduț)
12 linguri făină
8 linguri lapte
la temperatura camerei
1 plic praf de copt
1/2 linguriță sare
1/2 linguriță coajă de lămâie rasă fin
1/2 linguriță esență de vanilie
1 kg mere
1/4 linguriță scorțișoară
zahăr pudră pentru ornat

Încingeți cuptorul la treapta 4-5. Tapetați cu hârtie de copt, inclusiv pe pereți, o cratiță sau o formă înaltă de tartă cu diametrul de cca 23 cm; lăsați hârtia să depășească puțin marginile.
Curățați merele, tăiați-le sferturi, pudrați-le cu scorțișoară și amestecați-le. În loc de mere, puteți folosi caise, piersici decojite, vișine bine scurse sau prune brumării (aromați cu scorțișoară doar merele și prunele).
Bateți cu mixerul ouă împreună cu zahărul și sare, apoi adăugați untul. Continuând să bateți, încorporați laptele și la sfârșit făina cernută împreună cu praful de copt; rezultă un aluat care curge, asemănător celui de clătite, dar mai dens.
Turnați aluatul în forma pregătită, distribuiți fructele deasupra.
Lăsați să se coacă 30-40 min. Pudrați cu zahăr imediat ce ați scos tarta din cuptor. Lăsați-o să se răcească în formă, apoi scoateți-o trăgând de marginile hârtiei. Desfaceți-o cu grijă de pe hârtie.

Tartă rapidă cu fructe şi cremă (foto verso)

6-8 0 min

1 blat pandişpan gata preparat (din comerţ)
1 pachet cremă de vanilie instant
2-3 linguri fulgi de cocos
2-3 linguri vermut sau lichior parfumat (opţional)
2 căni bucăţele de fructe

Tăiaţi cu gura unui pahar mare discuri de blat, cu grosimea de cca 3 cm. Scurgeţi sucul lăsat de fructe, amestecaţi-l cu lichiorul şi rostogoliţi rapid marginile discurilor de pandişpan prin acest sirop, atât cât să se umezească un pic. Rostogoliţi apoi discurile prin fulgii de cocos. Preparaţi budinca de vanilie conform indicaţiilor de pe ambalaj. Puneţi pe fiecare bucată de blat câteva linguriţe de budincă, acoperiţi cu fructe. Dacă doriţi, presăraţi fulgi de cocos. Serviţi.

Tarte din foietaj, cu caise

6 8-10 min

1 pachet aluat foietaj
9 caise bine coapte dar ferme
2-3 linguri stafide mari
1 ou
făină
frișcă bătută
zahăr pudră vanilat

Încingeți cuptorul la treapta 6. Tăiați caisele în jumătăți, scoateți sâmburii. Bateți ușor oul.
Pudrați cu făină blatul de lucru și derulați foaia de aluat din pachet. Tăiați din ea 6 pătrate de cca 15 x 15 cm. Așezați bucățile pe o tavă acoperită cu hârtie de copt. Folosind o pensulă, ungeți cu ou bătut marginile bucăților de aluat. Presărați-le cu stafide și puneți pe fiecare câte 3 jumătăți de caisă, cu scobitura în sus, așezate pe diagonala pătratului. Ridicați colțurile opuse libere ale pătratului și uniți-le deasupra piersicii din mijloc, să arate oarecum ca o bărcuță; presați ușor vârfurile, să se lipească. Băgați tava în cuptor și lăsați să se coacă 8-10 min, până când aluatul crește frumos și devine rumen-auriu. Pudrați cu zahăr imediat ce ați scos din cuptor.
Le puteți servi fierbinți, cu puțină smântână deasupra piersicilor, sau reci, ornate cu frișcă.

Plăcinţele cu mere şi afine

6 20 min

500 g mere ionatane sau Granny Smith
50-100 g zahăr tos
1 vârf de cuţit scorţişoară
2 linguri lichior de fructe de pădure sau vişinată
400 g afine
1 linguriţă mentă proaspătă, tocată fin
1 pachet foietaj
1 ou

Curăţaţi merele, tăiaţi-le felii subţiri, amestecaţi-le cu zahăr după gust, cu lichiorul şi scorţişoara. Puneţi-le la foc moale, într-o cratiţă cu suprafaţă mare, ca să se evapore repede lichidul lăsat de mere. Lăsaţi să fiarbă 5-6 min, amestecând uşor, până se înmoaie merele şi scade sucul. Lăsaţi-le să se răcească.
Încingeţi cuptorul la treapta 4. Pregătiţi 6 forme mici de tartă. Întindeţi foaia de aluat pe blatul pudrat cu făină şi tăiaţi 12 discuri: 6 discuri cu diametru mai mare decât al formelor, 6 discuri fix cât gura formelor. Puneţi discurile mari în forme, ridicând aluatul şi sus, pe pereţi; tăiaţi ce depăşeşte buza formei şi ungeţi cu ou bătut marginile. Amestecaţi merele reci cu afinele şi menta, distribuiţi egal amestecul în tarte. Acoperiţi fiecare tartă cu un capac de aluat şi presaţi uşor pe marginea unsă cu ou, ca să se lipească cele două foi de aluat. Ungeţi cu ou bătut, presăraţi puţin zahăr tos.
Lăsaţi să se coacă cca 20 min, până cresc frumos şi se rumenesc.
Puteţi servi plăcinţele calde, cu îngheţată, sau reci, cu sos de fructe ori de ciocolată.

Cremşnit rapid cu fructe

(foto verso)

6 10 min

1 pachet foietaj
2 pachete budincă de vanilie instant
1 cană felii de căpşuni, zmeură, afine
frişcă
zahăr pudră vanilat

Încingeţi cuptorul la treapta 5.
Întindeţi foia pe blatul de lucru pudrat cu făină şi tăiaţi un dreptunghi aproape cât tava cuptorului. Puneţi foaia în tavă, tăiaţi-o în 18 dreptunghiuri egale, apoi depărtaţi uşor dreptunghiurile între ele. Lăsaţi să se coacă cca 10 min, până cresc frumos şi se rumenesc uşor (aveţi grijă să nu le rumeniţi prea tare). Scoateţi din cuptor şi lăsaţi să se răcească în tavă. Preparaţi budinca în conformitate cu indicaţiile de pe ambalaj. Puneţi cu grijă pe farfurii câte un dreptunghi de foaie coaptă, acoperiţi cu budincă, adăugaţi încă o foaie, acoperiţi-o cu budincă, adăugaţi fructe şi frişcă. La sfârşit, acoperiţi cu încă o bucată de foaie, pudraţi cu zahăr şi serviţi.

Tartă Tatin

6-8 10+10 min

1 pachet aluat de foietaj
1 kg mere ionatane, creţeşti sau Granny Smith
100 g unt gras
3-4 linguri zahăr
2-3 linguri coajă de portocală din dulceaţă, tocată cubuleţe (opţional)
1/4 linguriţă scorţişoară
1/2 linguriţă esenţă de vanilie

Încingeţi cuptorul la treapta 5. Curăţaţi merele, tăiaţi-le în 4 sau 6 felii. Puneţi untul într-o cratiţă smălţuită sau o formă de tartă teflonată, cu diametrul de cca 25 cm. Lăsaţi-l la foc moale, să se topească împreună cu zahărul, amestecând mereu. Când zahărul s-a topit şi începe să se coloreze uşor, adăugaţi merele, vanilia şi scorţişoara. Luaţi de pe foc şi amestecaţi. Presăraţi peste mere coaja de portocală confiată şi băgaţi vasul la cuptor pentru 10-12 min.
Scoateţi din cuptor şi lăsaţi să se răcească puţin. Întindeţi un disc de aluat cu diametru ceva mai mare decât al formei, aşezaţi-o peste merele călduţe şi îndesaţi în jos marginile.
Lăsaţi să se coacă cca 10 min, până creşte foaia şi se rumeneşte frumos. Scoateţi, lăsaţi să se răcească. Când serviţi, puneţi un platou peste cratiţă, răsturnaţi cu grijă tarta pe platou.
Serviţi cu frişcă sau cu îngheţată.

Puteţi prepara reţeta şi cu pere sau cu prune brumării.

Deserturi din fructe

Mere coapte umplute

(foto verso)

4 20 min

4 mere ionatane mari
1 lingură suc de lămâie
1/4 cană zahăr brun
1/4 cană fulgi de ovăz sau müsli
1/4 linguriță nucșoară rasă
1/2 linguriță scorțișoară măcinată
4 linguri unt rece
2 linguri stafide
2 linguri nuci, alune sau migdale tăiate bucățele

Încingeți cuptorul la treapta 6-7.
Scobiți cotorul și o mică parte din miezul merelor, lăsând pereți de cel puțin 1 cm grosime; stropiți interiorul merelor cu suc de lămâie. Tăiați untul bucățele și amestecați-l cu restul ingredientelor.
Puneți merele într-un vas termorezistent mic, doar cât să încapă înghesuite, dar nu suprapuse; umpleți-le cu amestec de nuci din belșug, să facă „moț".
Lăsați să se coacă 20 min. Serviți-le cu frișcă sau înghețată.

Piersici cu sos de rom şi lime

6 10 min

1/2 cană suc proaspăt de lime
1 lingură rom negru
2 linguri miere
1/4 cană apă
1 cuişor
2 linguriţe amidon alimentar
4 linguriţe apă
9 piersici mari, coapte, dar ferme

Tăiaţi piesicile în jumătăţi, scoateţi sâmburii, tăiaţi-le în felii groase. Puneţi într-o crăticioară sucul de lămâie, romul, mierea şi apa, la foc foarte mic. Lăsaţi să fiarbă 5 min, adăugaţi feliile de piersică şi cuişorul. Lăsaţi să mai fiarbă 5 min. Scoateţi uşor bucăţile de piersici cu o spumieră, distribuiţi-le în 6 castronaşe.
Desfaceţi amidonul în 2 linguri de apă rece sau vin alb, turnaţi peste sos, amestecaţi şi lăsaţi să clocotească 10 secunde, la foc mic. Turnaţi peste piersici. Daţi la rece şi serviţi cu frişcă.

Pere Belle Hélène

8 20 min

8 pere coapte, dar ferme
200 g zahăr tos
1 lămâie
1 fiolă esenţă de vanilie

Sos:
300 g ciocolată neagră (75% cacao)
200 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
3 linguri rachiu de pere Williams

Decojiţi lămâia cu grijă, ca să nu ciupiţi din coaja albă; stroarceţi şi sucul. Puneţi într-o cratiţă 1,5 l apă caldă, împreună cu zahărul, vanilia, coaja şi sucul de lămâie. Lăsaţi la foc foarte mic şi amestecaţi puţin, să se dizolve zahărul. Cojiţi perele, fără să tăiaţi codiţele. Tăiaţi-le un mic capac, ca să poată sta drepte, cu codiţele în sus, şi scobiţi-le foarte puţin pe fund, cu un cuţit subţire şi ascuţit. Puneţi-le drepte în siropul de zahăr, acoperiţi vasul şi lăsaţi-le să fiarbă la foc foarte mic, cca 20 min, până se înmoaie; asiguraţi-vă că le cuprinde bine lichidul.
Luaţi vasul de pe foc şi lăsaţi perele să se răcească în sirop.
Între timp, pregătiţi sosul. Tocaţi mărunt ciocolata, puneţi-o într-o crăticioară, pe baie de apă clocotită, împreună cu smântâna şi rachiul; vasul nu trebuie să atingă suprafaţa de apă clocotită. Amestecaţi continuu, până se topeşte ciocolata şi obţineţi un sos lucios şi omogen.
Când serviţi, scurgeţi perele de sirop, puneţi-le pe farfurii şi stropiţi-le cu sos. Puteţi presăra câţiva fulgi de migdale.
Sunt excelente şi cu frişcă sau îngheţată.

Perele Belle Hélène sunt un desert franţuzesc clasic.

Ananas copt picant

4-6 15 min

1 ananas
300 g zahăr tos
1 linguriţă esenţă de vanilie
1 ardei iute mic roşu, proaspăt
5 cm rădăcină de ghimbir
100 ml rom negru
1 lingură miere lichidă

Curăţaţi ananasul de coajă, tăiaţi-l în rondele de 1 cm grosime şi scobiţi partea centrală dură. Curăţaţi ardeiul de vinişoare şi seminţe, tocaţi-l. Curăţaţi şi radeţi fin ghimbirul.
Amestecaţi ghimbirul, ardeiul, zahărul şi romul în blender, adăugaţi mierea. Aşezaţi rondelele într-o tavă cât mai mare, ungeţi-le cu amestecul de ardei şi lăsaţi-le să stea ceva timp.
Înainte să serviţi desertul, încingeţi cuptorul la treapta 6 şi băgaţi la copt ananasul timp de 10-15 min, atât cât să se încingă şi să înceapă zahărul să se rumenească.
Serviţi-l împreună cu sucul din tavă. E foarte bun servit cu nişte îngheţată de lămâie sau altă îngheţată acrişoară.

Cupe cu fructe de pădure şi cremă de vanilie

6 0 min

6 linguri gem
(căpşuni, zmeură, afine)
6 pişcoturi de şampanie
1-2 linguri vişinată sau zmeurată
1 pachet budincă de vanilie instant
2 căni fructe proaspete
(zmeură, afine,
felii de căpşuni etc.)
frişcă

Preparaţi budinca, după indicaţiile ambalajului.
Rupeţi pişcoturile bucăţele, distribuiţi-le în 6 cupe mari de şampanie sau pahare de îngheţată. Stropiţi bucăţile de pişcot cu puţină vişinată, apoi acoperiţi-le cu câte 1 lingură de gem. Peste gem, aşterneţi un strat de budincă, apoi distribuiţi în pahare bucăţile de fructe. Acoperiţi cu frişcă, ornaţi şi serviţi.

Puteţi stropi moţul de frişcă şi sos de ciocolată, sau puteţi rade ciocolată neagră din belşug.

Compot de iarnă, din fructe uscate

(foto verso)

8-10 20 min

750 g amestec de fructe uscate
(prune fără sâmburi,
caise, mere, piersici,
merișoare, smochine etc.)
8 căni apă
8 cuișoare întregi
2 beţișoare de scorţișoară
zahăr după gust
coajă de lămâie

Cojiţi 1/2 de lămâie, cu grijă, să nu ciupiţi din partea albă.
Tăiaţi bucăţi fructele, puneţi-le într-o oală. împreună cu apa, cuișoarele, scorţișoara, coaja de lămâie și zahăr după gust.
Lăsaţi-le să fiarbă la foc mic, acoperite, amestecând frecvent, cca 20 min, până când se înmoaie fructele și se îngroașă ușor zeama.
Scoateţi cuișoarele, scorţișoara și coaja de lămâie din compot și serviţi-l rece sau călduţ.

Gutui coapte în sos de vin

2 15 min

2 gutui
75 g unt
100 ml vin alb
2 linguriţe miere
1/2 linguriţă scorţişoară măcinată
4 cuişoare
1 portocală

Încingeţi cuptorul la treapta 4.
Radeţi portocala, stoarceţi sucul. Decojiţi gutuile, tăiaţi-le în jumătăţi şi scobiţi cotorul, fără să rupeţi jumătăţile. Puneţi câte puţin unt în fiecare şi aşezaţi-le pe o tavă; turnaţi în tavă vinul şi sucul de portocală. Pudraţi fiecare jumătate de gutuie cu scorţişoară, presăraţi coajă de portocală, înfigeţi câte un cuişor şi stropţi cu miere.
Acoperiţi tava cu folie de aluminiu, lăsaţi la copt 12-15 min, până se înmoaie gutuile.
Serviţi gutuile cu sosul din tavă.

Ananas „în pantaloni“

4-6 15-20 min

1 ananas mare
2 lămâi
250 g făină
2 ouă mari
2 linguri unt
50 g zahăr tos
200 ml lapte
1/4 linguriță sare
500 ml ulei
zahăr pudră

Curățați ananasul de coajă, tăiați-l în rondele de cel mult 1 cm grosime, scobiți centrul fibros. Stoarceți lămâile, stropiți „șaibele“ de ananas cu sucul de lămâie și lăsați-le într-un castron acoperit.
Cerneți făina într-un castron, faceți în centru un „crater“, puneți gălbenușurile, sarea, untul și zahărul, amestecați bine. Adăugați treptat laptele și omogenizați coca, fără să-l bateți prea mult. Acoperiți-l și lăsați-l 1-2 ore.
Înainte de a servi desertul, bateți albușurile spumă, încorporați-le în aluat amestecând ușor. Încingeți bine uleiul la foc mediu spre iute, într-o tigaie adâncă, nu prea întinsă. Scurgeți feliile de ananas, tăvăliți-le prin aluat și prăjiți-le în grupuri, atâtea câte intră o dată în tigaie, fără să se suprapună. Rumeniți-le ușor pe ambele părți.
Scoateți-le cu spumiera pe prosop de hârtie. Serviți-le fierbinți, pudrate cu zahăr vanilat.

Pere în sos de vin roşu

6 15 min

2 căni vin roşu de bună calitate
1 cană suc de mere
1 batonaş de scorţişoară
2 cuişoare
4-5 boabe de ienibahar
3-4 boabe de piper
12 pere lunguiețe, maronii sau verzi, ferme, dar coapte
vişine din dulceaţă sau prune uscate, moi, fără sâmburi
1 linguriţă amidon alimentar
50-100 g zahăr

Cu un cuţit foarte ascuţit, decojiţi perele, lăsând codiţele. Scobiţi-le în partea cu „floarea“, ca să scoateţi căsuţa cu sâmburi, fără să rupeţi fructul; umpleţi golul rămas cu vişine din vişinată sau jumătăţi de prună.
Puneţi vinul, sucul de mere, scorţişoara, cuişoarele, piperul şi ienibaharul cu zahăr după gust, într-o cratiţă mare, cât să încapă toate perele, aşezate drept, cu codiţele în sus; amestecaţi la foc mic, să se topească zahărul. Adăugaţi perele, cu partea tăiată în jos. Acoperiţi vasul şi lăsaţi să fiarbă 10-15 min, până se înmoaie. Scoteţi-le cu spumiera şi puneţi câte 2 pere pe fiecare farfurie.
Scoateţi cu spumiera condimentele din sos. Desfaceţi amidonul cu puţină apă rece, turnaţi-l în vin. Amestecaţi continuu, la foc mic, să dea în 2-3 clocote, atât cât e nevoie să devină translucid, fără aspect făinos, albicios.
Turnaţi sos în fiecare farfurie, ornaţi şi serviţi.

Cuşcuş cu salată de fructe

(foto verso)

4 0 min

2 căni cuşcuş
2 lămâi
6 portocale
3 căni bucăţi de fructe (mango, seminţe de rodie, ananas, piersici, vişine din dulceaţă, struguri, banane, mandarine etc.)
1/2 linguriţă pudră de ghimbir
1/2 linguriţă esenţă de rom
2 linguri vin alb dulce
1/2 linguriţă coajă rasă de portocală
1-2 linguri zahăr, după gust
2 plicuri zahăr vanilat

Stoarceţi lămâile şi portocalele. Preparaţi cuşcuşul conform indicaţiilor de pe ambalaj, doar că folosiţi suc de citrice în loc de apă; dacă nu e suficient lichid, completaţi cu apă. Pudraţi cuşcuşul cu zahăr vanilat, amestecaţi cu furculiţa, să fie pufos şi afânat. Gustaţi şi îndulciţi, dacă mai este nevoie. Curăţaţi şi tăiaţi bucăţi fructele, adăugaţi ghimbirul, romul şi vinul, amestecaţi uşor.
Distribuiţi cuşcuşul în castronele, adăugaţi câte o porţie de fructe peste fiecare şi serviţi.

Încercaţi şi să adăugaţi în cuşcuş 1-2 linguriţe de mentă proaspătă, tocată mărunt.

Cupe de fructul pasiunii cu sos de mango

4 5 min

1 pliculeţ gelatină
175 g smântână dulce grasă (minim 30% grăsime)
2 fructul pasiunii, mari
4 linguriţe miere lichidă
1 lămâie
1-2 linguri zahăr
250 g iaurt gras simplu

Sos de mango:
1 mango mare, bine copt
2 linguri zahăr pudră
sucul a 1/2 lămâie
4-5 frunze de mentă

Puneţi la înmuiat gelatina în 100 ml apă rece. Băgaţi în frigider 4 cupe sau castronaşe.
Scobiţi miezul fructelor pasiunii. Radeţi 1/2 linguriţă coajă de lămâie şi stoarceţi sucul lămâii.
Într-o crăticioară, puneţi smântâna la foc mic. Când clocoteşte, adăugaţi pulpa de fructe, zahăr după gust, mierea, sucul şi coaja de lămâie.
Amestecaţi continuu în timp ce clocoteşte domol 5 min. Luaţi de pe foc şi lăsaţi 10 min, după care adăugaţi gelatina şi iaurtul, bătând bine, să se dizolve gelatina. Turnaţi în paharele răcite şi lăsaţi la frigider 40-60 min.
Pregătiţi între timp sosul. Scoateţi pulpa de mango şi tăiaţi-o cubuleţe. Amestecaţi-o cu zahărul, sucul de lămâie şi menta, procesaţi cu blenderul 15-20 secunde, până devine o pastă omogenă.
Puneţi sos peste crema din cupe şi serviţi.

„Tiramisu“ de zmeură

6 0 min

6 pișcoturi de șampanie
1-2 linguri lichior de zmeură sau vișinată
250 g mascarpone
300 g frișcă
2-3 linguri zahăr pudră
1/2 linguriță esență de vanilie
200 g zmeură proaspătă

Rupeți bucăți pișcoturile. Pudrați zmeura cu 1 lingură de zahăr și lăsați-o 20-30 min, să se adune suc.
Puneți într-un bol brânza, vanilia, sucul scurs de la zmeură și adăgați zahăr după gust. Bateți bine cu mixerul, ca să devină un amestec spumos. Încorporați frișca, amestecând ușor cu furculița.
Puneți în 6 cupe sau pahare jumătate din crema de brânză, puneți câteva boabe de zmeură, câte un pișcot rupt; stropiți bucățile de pișcot cu puțin lichior. Acoperiți cu restul de cremă. Distribuți restul de zmeură pe deasupra și serviți.

Desigur, puteți folosi orice alte fructe în loc de zmeură.

Îngheţată rapidă cu kiwi

6 0 min

5-6 kiwi
1 cană gheaţă pisată
250 g mascarpone
200 g smântână dulce
foarte grasă (minim 30% grăsime)
1/2 linguriţă esenţă de vanilie
2 linguri zahăr pudră

Curăţaţi fructele şi tăiaţi-le cubuleţe.
Procesaţi rapid cu blenderul gheaţa brânza, smântâna, vanilia şi zahărul, atât cât să se omogenizeze.
Încorporaţi bucăţile de kiwi (păstraţi câteva pentru ornat), amestecând rapid cu furculiţa.
Distribuiţi în boluri, ornaţi cu restul de kiwi şi serviţi imediat.

Puteţi folosi tot felul de alte fructe – căpşuni, piersici, mango, caise, vişine, banane etc.

Index de reţete

Afgane 17
Ananas „în pantaloni“ 124
Ananas copt picant 118
Arici de ciocolată 31
Biscuiţi glazuraţi, cu ciocolată şi nuci 10
Biscuiţi sprițați 24
Brioşe cu ciocolată şi cappuccino 54
Brioşe cu ciocolată şi cremă de brânză 65
Brioşe cu ciocolată, cafea şi nuci 64
Brioşe cu portocale şi ghimbir 62
Brioşe cu prune 52
Brioşe-curcubeu 67
Brioşe cu mere şi fulgi de ovăz 60
Budincă de griş 87
Budincă de lime 74
Budincă de mere 82
Budincă de paste făinoase cu brânză dulce 83
Budincuţe de caramel cu nuci 75
Chec cu căpşuni şi nuci 56
Chec cu cocos 41
Chec cu lămâie şi nucşoară 43
Chec cu mere şi nuci 57
Chec cu nuci şi banane 45
Chec de banane cu ciocolată şi glazură 51
Chec de ciocolată 61
Chec de lămâie cu mac 40
Chec marmorat 47
Chec sau brioşe cu afine 50
Compot de iarnă, din fructe uscate 122
Cornuleţe bicolore pufoase 23
Cornuleţe din albuş 34
Crème brulée cu cocos şi fructul pasiunii 93
Cremşnit rapid, cu fructe 110
Cupe cu fructe de pădure şi cremă de vanilie 119
Cupe de fructul pasiunii cu sos de mango 131
Cupe tiramisu 90
Cuşcuş cu salată de fructe 130
Fursecuri „pălăriuţă“ cu gem 22
Fursecuri cu cafea şi ciocolată 11
Fursecuri cu gem 35
Fursecuri cu stafide 27
Fursecuri italieneşti cu migdale 13
Fursecuri Jan Hagel 19
Fursecuri marmorate 32
Fursecuri pufoase cu cacao 14

Fursecuri spiralate 37
Fursecuri toscane 8
Gutui coapte în sos de vin 123
Înghețată rapidă cu kiwi 134
Macaroons cu „pietricele“
și marțipan 7
Macaroons cu cocos 6
Mere coapte umplute 114
Panna cotta cu caramel 78
Panna cotta
cu sos de zmeură 70
Pere Belle Hélène 116
Pere în sos de vin roșu 127
Piersici cu sos de rom
și lime 115
Plăcintă cu mere 96
Plăcinţele cu brânză dulce 97
Plăcinţele cu mere și afine 107
Sandviciuri de ciocolată 16
Sufleu de ciocolată 72
Sufleu de gutui 71
Sufleu de lămâie 88
Sufleu de orez 86
Sufleu de vișine 79
Tartă pufoasă cu fructe 101
Tartă rapidă
cu fructe și cremă 104
Tartă Tatin 111
Tarte din foietaj, cu caise 105
Tarte fierbinți cu mere 98
„Tiramisu“ de zmeură 132
Turtă dulce 30
Zabaglione cu mascarpone
și fructe de pădure 80

Deserturi

Brioşe cu fructe, chec marmorat, cremşnit rapid cu fructe, fursecuri cu stafide, tarte cu mere, îngheţată de kiwi, „tiramisu“ cu zmeură.... Iată doar câteva dintre zecile de reţete pe care le puteţi prepara în mare viteză.

Începe la televizor un film pe care doriţi să-l vedeţi, dar aveţi şi poftă de ceva dulce? Nimic mai simplu! Luaţi cartea *Deserturi rapide*, alegeţi reţeta şi... În pauza publicitară de după generic cântăriţi ingredientele şi porniţi cuptorul... La următoarea pauză publicitară „asamblaţi“ compoziţia şi băgaţi-o în cuptor... Iar până se termină filmul, s-ar putea să nu mai rămână decât firimiturile...

ISBN 9786068403021
ISBN 606840302-5